

Lonza tenera e salsa Voronoff ai funghi con patate viola al forno e ravanelli al miele

40 minuti

17



Lonza Di Maiale



Patate viola



Funghi Champignon



Panna Da Cucina



Insalata Mista



Ravanello



Timo



Miele 100% italiano



Salsa Worcestershire



Brodo Granulare Vegetale



Cipolla



Senape



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Lonza Di Maiale**	300 g	550 g
Patate viola**	1 pacchetto	2 pacchetti
Funghi Champignon**	250 g	500 g
Panna Da Cucina 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Insalata Mista**	100 g	200 g
Ravanello**	125 g	250 g
Timo**	5 g	10 g
Miele 100% italiano	1 pacchetto	2 pacchetti
Salsa Worcestershire 11)	1 pacchetto	2 pacchetti
Brodo Granulare Vegetale 10)	1 pacchetto	2 pacchetti
Cipolla	1 pezzo	1 pezzo
Senape 9)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	729 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2265 kJ/ 541 kcal	311 kJ/ 74 kcal
Grassi (g)	17 g	2 g
Grassi saturi (g)	9 g	1 g
Carboidrati (g)	54 g	7 g
Zuccheri (g)	11 g	2 g
Fibre (g)	10 g	1 g
Proteine (g)	45 g	6 g
Sale (g)	3 g	0 g

Allergeni

7) Latte **9)** Senape **10)** Sedano **11)** Soia

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it



Infornare le patate

- Preriscaldate il forno a 220 °C in modalità statica.
- Tagliate le **patate** a spicchi di 1 cm (potete tenere la buccia).
- Mettetele in una ciotola e conditele in modo uniforme con 1 cucchiaino d'olio, qualche fogliolina di **timo** e un pizzico di **sale**.
- Distribuitele su una teglia foderata con carta da forno, cercando di non sovrapporle, e cuocetele in forno caldo per circa 30-35 minuti, mescolandole a metà cottura. Alla fine salate a piacere.



Preparare l'insalata

- Affettate sottilmente i **ravanelli**.
- Raccogliete in una ciotola il **miele**, la **senape** (ha un sapore pungente, dosatela a piacere), un pizzico di **timo** e (per 2 persone) 3 cucchiaini d'olio e 3 cucchiaini d'**aceto**. Salate, pepate e mescolate energicamente con una forchetta.
- Poco prima di servire, unite nella ciotola anche ravanelli e insalata e mescolate.



Rosolare la carne

TIP: la lonza sarà cotta quando risulterà compatta, opaca e chiara all'interno.

- Scaldare una noce di **burro** e qualche di rametto di **timo** in una padella su fuoco medio-alto.
- Salate e pepate la **lonza** su entrambi i lati e rosolatela per 2 minuti per lato. Copritela con un coperchio e proseguite la cottura per 10 minuti, voltandola a metà cottura, finché si sarà formata una crosticina dorata sulla superficie.
- Nel frattempo, sbucciate e affettate la **cipolla** e tagliate i **funghi** a fette.



Disporre nei piatti

- Tagliate la **lonza** a fette e disponetela nei piatti con le **patate**. Versate sopra la salsa ai **funghi**.
- Accompagnate con l'**insalata**.



Preparare la salsa

- Togliete la **lonza** dalla padella e avvolgetela in un foglio di alluminio. Tenete da parte.
- Riportate la padella su fuoco medio-alto, aggiungete una noce di **burro** e rosolate le **cipolle** per 2-3 minuti. Unite i **funghi** e proseguite la cottura per 5-6 minuti, finché i funghi saranno teneri e dorati.
- Aggiungete la **panna**, il **brodo granulare** e la **salsa Worcestershire**. Mescolate bene e regolate di **sale** e **pepe**. Aggiungete qualche cucchiaino d'**acqua** se la salsa risulta troppa densa.

Buon Appetito!