



Pizzoccheri filanti alla valtellinese con patate, Grana Padano Dop e verza

35 minuti

7



Pizzoccheri



Fontal



Patate



Aglione



Grana Padano Dop



Salvia



Verza



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

Ricetta personalizzata: Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe, Burro

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Pizzoccheri 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Fontal** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Patate	2 pezzi	4 pezzi
Aglio	1 pezzo	2 pezzi
Grana Padano Dop** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Salvia**	1 pezzo	1 pezzo
Verza**	1 pezzo	1 pezzo

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	672 g	100 g	722 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	6159 kJ/ 1472 kcal	917 kJ/ 219 kcal	6872 kJ/ 1643 kcal	953 kJ/ 228 kcal
Grassi (g)	44 g	7 g	57 g	8 g
Grassi saturi(g)	26 g	4 g	35 g	5 g
Carboidrati (g)	208 g	31 g	208 g	29 g
Zuccheri (g)	13 g	2 g	13 g	2 g
Fibre (g)	24 g	4 g	24 g	3 g
Proteine (g)	56 g	8 g	69 g	10 g
Sale (g)	1 g	0 g	2 g	0 g

Allergeni

7) Latte **8)** Uova **13)** Cereali contenenti glutine

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



Lessare gli ingredienti

- Portate a bollore una pentola d'**acqua** salata capiente. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.
- Tagliate la **verza** a striscioline sottili 0,5 cm.
- Sbucciate e tagliate le **patate** a cubetti di 1 cm.
- Raggiunto il bollore, lessate le **patate** per 2 minuti, quindi aggiungete la **verza** e, per 2 persone, 200 g di **pizzoccheri** e proseguite la cottura per 12 minuti.



Mantecare i pizzoccheri

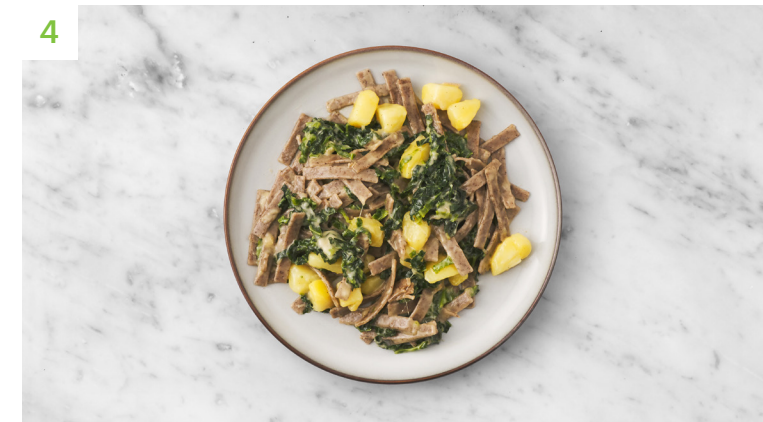
- Tenete da parte un mestolo di **acqua di cottura** e scolate **verdure** e **pizzoccheri**.
- Trasferiteli nella padella con salvia e burro e spegnete il fuoco.
- Incorporate il **fontal**, il **Grana Padano** e mescolate energicamente per mantecare.



Fondere il burro

TIP: i pizzoccheri non sono un piatto dietetico, olio e burro li renderanno golosi ma, se preferite, potete diminuirne la dose.

- Mentre lessate verdure e pizzoccheri, schiacciate l'**aglio** (potete tenere la buccia) con la lama di un coltello dalla parte piatta.
- Portate un'ampia padella antiaderente su fuoco medio-basso, unite 2 cucchiaini di **burro**, la **salvia** e, per 2 persone, 4 cucchiaini d'**olio**.
- Aggiungete l'**aglio** e cuocete per circa 6 minuti, finché il **burro** avrà ottenuto un color nocciola.
- Intanto, eliminate la buccia del **fontal** e riducetelo a dadini.



Disporre nei piatti

- Disponete i **pizzoccheri** nei piatti e insaporiteli con una generosa macinata di **pepe**.

Buon Appetito!