



# 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 <b>13)</b>	1 pacchetto	1 pacchetto
Fontal** <b>7)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Patate	2 pezzi	4 pezzi
Aglio	1 pezzo	2 pezzi
Grana Padano Dop** <b>7) 8)</b>	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

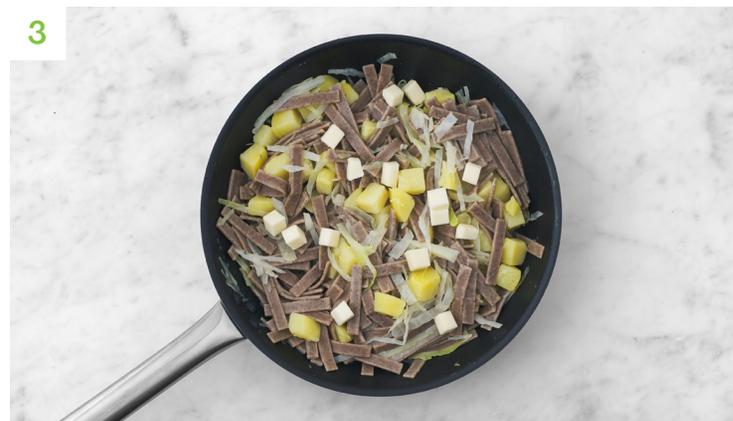


Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](http://hellofresh.it)



## 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

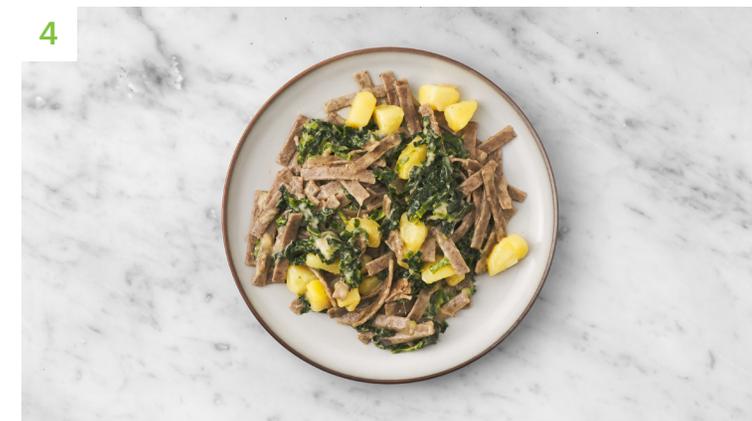
- Tenete da parte un mestolo di **acqua di cottura** e scolate **verdure** e **pizzoccheri**.
- Trasferiteli nella padella con salvia e burro e spegnete il fuoco.
- Incorporate il **fontal**, il **Grana Padano** e mescolate energicamente per mantecare.



## 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!**