



Spaghetti ai funghi cardoncelli trifolati con pasta di miso e crumble al prezzemolo

20 minuti

15



Spaghetti



Pasta di Miso



Funghi Cardoncelli



Panko (pangrattato giapponese)



Prezzemolo



Aglio



Limone



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

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

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Spaghetti 13	1 pacchetto	1 pacchetto
Pasta di Miso 11 13	1 pacchetto	2 pacchetti
Funghi Cardoncelli**	125 g	250 g
Panko (pangrattato giapponese) 13	1 pacchetto	1 pacchetto
Prezzemolo**	5 g	10 g
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Limone	1 pezzo	1 pezzo

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	274 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2749 kJ/ 657 kcal	1003 kJ/ 240 kcal
Grassi (g)	15 g	6 g
Grassi saturi (g)	9 g	3 g
Carboidrati (g)	106 g	39 g
Zuccheri (g)	6 g	2 g
Fibre (g)	7 g	3 g
Proteine (g)	20 g	7 g
Sale (g)	2 g	1 g

Allergeni

11) Soia **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



Preparare gli ingredienti

- Portate a bollore una pentola d'**acqua** salata. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.
- Pulite i **funghi** da eventuali residui di terra e tagliateli a fettine sottili di circa 0,5 cm.
- Tritate finemente il **prezzemolo**.
- Sbucciate e tagliate a metà l'**aglio**.



Lessare gli spaghetti

- Lessate gli **spaghetti** in acqua bollente e cuoceteli al dente, 1-2 minuti in meno rispetto al tempo indicato sulla confezione.
- Tenete da parte 1 bicchiere di **acqua di cottura**, scolateli e trasferiteli nella padella con i **funghi**.
- Incorporate, per 2 persone, una generosa noce di **burro** e 1-2 cucchiaini di **miso** (ha un sapore sapido, aggiungetene altro gradualmente).
- Unite anche 1-2 cucchiari di **acqua di cottura** e terminate la cottura degli spaghetti per 1 minuto a fuoco alto, mescolando spesso.



Preparare il crumble

- Scaldare una padella antiaderente a fuoco medio-alto con 1 cucchiaio d'**olio** e un pizzico di **sale**. Unite il **panko** e tostatelo per 2-3 minuti, mescolando spesso, finché sarà dorato e croccante. Trasferitelo in una ciotolina e incorporate il **prezzemolo**.
- Riportate la padella su fuoco medio con un filo d'**olio**. Aggiungete **funghi**, **aglio**, **sale**, **pepe** e 1 cucchiaio d'**acqua** per persona.
- Cuocete per 8-10 minuti con il coperchio.



Disporre nei piatti

- Grattugiate a piacere un po' di scorza di **limone** (senza intaccare la parte bianca, che è amara).
- Disponete gli **spaghetti** nei piatti.
- Spolverizzateli con il **crumble** al **prezzemolo** e con un pizzico di scorza di limone.

Buon Appetito!