



Crema di cavolfiore e funghi al forno con polenta dorata e Grana Padano Dop

35 minuti

8



Cavolfiore



Grana Padano Dop



Polenta



Funghi Champignon



Nocciole



Timo essiccato



Salsiccia di maiale



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: Burro, Latte, 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
Cavolfiore	250 g	500 g
Grana Padano Dop** (7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Polenta**	1 pacchetto	2 pacchetti
Funghi Champignon**	250 g	500 g
Nocciole 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Timo essiccato	1 pacchetto	1 pacchetto
Salsiccia di maiale**	1 pacchetto	1 pacchetto

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	619 g	100 g	699 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3090 kJ/ 739 kcal	500 kJ/ 119 kcal	3726 kJ/ 891 kcal	533 kJ/ 127 kcal
Grassi (g)	51 g	8 g	62 g	9 g
Grassi saturi (g)	17 g	3 g	21 g	3 g
Carboidrati (g)	51 g	8 g	52 g	8 g
Zuccheri (g)	7 g	1 g	7 g	1 g
Fibre (g)	7 g	1 g	7 g	1 g
Proteine (g)	19 g	3 g	32 g	5 g
Sale (g)	2 g	0 g	4 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 7) Latte 8) Uova

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 il cavolfiore

- Preriscaldate il forno a 220 °C in modalità statica.
- Eliminate il gambo del **cavolfiore** e tagliate il resto a pezzetti.
- Raccoglieteli in un pentolino con 100 ml di **latte** (per 2 persone) e un generoso pizzico di **sale**. Aggiungete acqua a sufficienza affinché il cavolfiore sia appena sommerso.
- Portate a bollire e cuocete per circa 20 minuti, o finché il cavolfiore è tenero.



Preparare la crema

- Una volta cotto, scolate il **cavolfiore** con una schiumarola, conservando il **liquido di cottura** nella pentola.
- Trasferite il **cavolfiore** in un bicchiere del mixer con, per 2 persone, 2 cucchiaini di **burro**, 100 ml di **liquido di cottura** (circa mezzo bicchiere) e la maggior parte del **Grana Padano** (conservatene circa 1 cucchiaino a persona per guarnire).
- Frullate fino a ottenere una crema liscia. Aggiungete un altro cucchiaino d'acqua di cottura per allungare la consistenza, se necessario.
- Assaggiare, salate e pepate a piacere.



Preparare polenta e funghi

- Eliminate i gambi dei **funghi** e tenete i cappelli interi. Metteteli in una ciotola e conditeli con 4 cucchiaini d'**olio** (per 2 persone), un pizzico di **sale**, **pepe** e **timo**.
- Tagliate il **polenta** a fette di 1 cm di spessore circa.

Ricetta personalizzata: eliminate la pelle, tagliate la salsiccia a tocchetti e cuocetela per 5-6 minuti a fuoco medio-alto, finché al centro non risulterà più rosa e umida.



Tostare le nocciole

- TIP: tenete d'occhio le nocciole per evitare che brucino.**
- Tritate grossolanamente le **nocciole**.
 - Scaldare una padella senza condimenti su fuoco medio e tostatele per 2-3 minuti, finché saranno dorate.



Infornare polenta e funghi

- Foderate una teglia con carta da forno, e adagiate sopra le fette di **polenta**. Conditele con un filo d'olio, **sale** e **pepe**.
- Disponete sulla teglia anche i **funghi**, cercando di non sovrapporli, e cuocete in forno caldo per 20-25 minuti.



Disporre nei piatti

- Disponete nei piatti la crema di **cavolfiore**.
- Adagiate sopra la **polenta** e i **funghi**.
- Guarnite con le **nocciole** e spolverizzate con il **Grana Padano** tenuto da parte.

Buon Appetito!