



# Orecchiette al Gorgonzola Dop e broccoli con briciole alla paprika affumicata

25 minuti

20



Orecchiette



Broccoli



Gorgonzola Dop



Panko (pangrattato giapponese)



Paprika affumicata



Aglio



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: 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
Orecchiette <b>13</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Broccoli	250 g	500 g
Gorgonzola Dop** <b>7</b>	1 pacchetto	1 pacchetto
Panko (pangrattato giapponese) <b>13</b>	1 pacchetto	1 pacchetto
Paprika affumicata <b>9</b>	1 pacchetto	1 pacchetto
Aglio	1 spicchio	2 spicchio
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	<b>316 g</b>	<b>100 g</b>	<b>396 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	2991 kJ/ 715 kcal	946 kJ/ 226 kcal	3627 kJ/ 867 kcal	916 kJ/ 219 kcal
Grassi (g)	18 g	6 g	29 g	7 g
Grassi saturi(g)	11 g	4 g	15 g	4 g
Carboidrati (g)	109 g	34 g	109 g	28 g
Zuccheri (g)	7 g	2 g	7 g	2 g
Fibre (g)	9 g	3 g	9 g	2 g
Proteine (g)	30 g	9 g	43 g	11 g
Sale (g)	2 g	1 g	4 g	1 g

## Allergeni

7) Latte 9) Senape 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 [helloworldfresh.it](https://helloworldfresh.it)

1



## Lessare broccoli e pasta

**TIP: usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.**

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** salata abbastanza capiente.
- Riducete il **broccolo** a cimette di circa 4 cm (potete tagliare a metà quelle più grandi) e lessatelo per 3-4 minuti.
- Aggiungete anche le **orecchiette** e proseguite la cottura per circa 9 minuti.

3



## Mantecare la pasta

- Tenete da parte un bicchiere di **acqua di cottura** e scolate **broccoli** e **orecchiette**.
- Trasferiteli nella padella con l'**aglio** e fateli saltare a fuoco medio-alto per 1-2 minuti, aggiungendo 1-2 cucchiai di **acqua di cottura**.
- Spegnete, unite il **gorgonzola** e mescolate con cura. Aggiungete un altro cucchiaio di acqua di cottura per rendere la consistenza più cremosa, se necessario.

2



## Preparare le briciole

- Nel frattempo, scaldare un filo d'**olio** in una padella capiente a fuoco medio-alto.
- Aggiungete il **panko**, 1 cucchiaino di **paprika** (per 2 persone), un pizzico di **sale** e tostate per 3-4 minuti, mescolando spesso, finché sarà dorato e croccante, poi spostatelo in una ciotolina.
- Eliminate la crosta e tagliate il **gorgonzola** a tocchetti.
- Riportate la padella su fuoco medio con 1-2 cucchiai d'**olio** e rosolate l'**aglio**, sbucciato, per 2-3 minuti.

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

4



## Disporre nei piatti

- Disponete le **orecchiette** nei piatti.
- Spolverizzate con le **briciole** di panko e paprika.

Buon Appetito!