

# Tagliata di manzo in crosta di pancetta con cardoncelli al rosmarino e patate arrosto

45 minuti • Mangiami per primo

16



Tagliata di manzo



Patate



Funghi Cardoncelli



Rosmarino



Aglio



Prezzemolo



Pancetta



Maionese



Limone



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

## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Tagliata di manzo**	1 pacchetto	2 pacchetti
Patate	8 pezzi	16 pezzi
Funghi Cardoncelli**	125 g	250 g
Rosmarino	1 pezzo	2 pezzi
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Prezzemolo**	5 g	10 g
Pancetta**	1 pacchetto	2 pacchetti
Maionese <b>8)</b>	4 pacchetti	8 pacchetti
Limone	1 pezzo	1 pezzo

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	529 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3070 kJ/ 734 kcal	580 kJ/ 139 kcal
Grassi (g)	43 g	8 g
Grassi saturi (g)	12 g	2 g
Carboidrati (g)	36 g	7 g
Zuccheri (g)	2 g	0 g
Fibre (g)	5 g	1 g
Proteine (g)	42 g	8 g
Sale (g)	4 g	1 g

## Allergeni

**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](http://hellofresh.it)

1



## Arrostire le patate

- Tirate fuori la **bistecca** dal frigo almeno 10 minuti prima di cuocerla.
- Preriscaldate il forno in modalità statica a 220 °C.
- Tagliate le patate a metà (potete tenere la buccia). Raccoglietele in una ciotola e conditele uniformemente con 2 cucchiaini d'**olio**.
- Distribuitele su una teglia foderata di carta da forno con la parte tagliata verso il basso e cuocetele in forno caldo per circa 30-35 minuti.
- Alla fine salate a piacere.

3



## Cuocere la carne

**TIP: voltate la carne con una paletta o con una pinza per non bucarla, così i succhi resteranno all'interno e sarà più tenera e saporita.**

- Tagliate la **carne** a metà per il lungo. Avvolgete ciascuna metà con la **pancetta**.
- Scaldate bene una padella antiaderente su fuoco medio-alto e cuocete la bistecca per 3 minuti su ogni lato (per una cottura media). Trasferite su un piatto con carta da cucina e fate riposare per qualche minuto.
- Grattugiate un po' di scorza di **limone** (senza intaccare la parte bianca, che è amara) e raccoglietela in una ciotolina con la **maionese**, il succo di uno spicchio di **limone** e **pepe**.

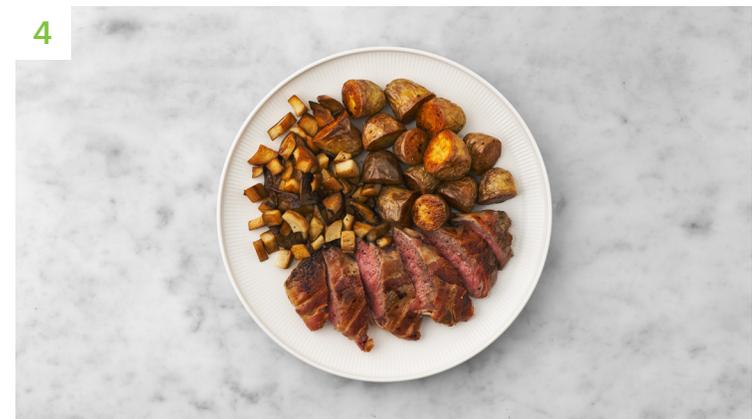
2



## Rosolare i funghi

- Nel frattempo, ripulite i **funghi** da eventuale terriccio e tagliateli a tocchetti. Scaldate bene 3 cucchiaini d'**olio** in una padella ampia a fuoco medio e rosolate l'**aglio** (potete tenere la buccia) col **rosmarino** per 1-2 minuti.
- Unite i funghi, coprite con un coperchio, e cuocete per 4 minuti.
- Bagnate con 3-4 cucchiaini d'**acqua**, coprite di nuovo con il coperchio e proseguite la cottura per altri 5-6 minuti, finché saranno teneri e dorati.

4



## Disporre nei piatti

- Tagliate la **bistecca** a fette e disponetela nei piatti.
- Accompagnate con i **funghi**, le **patate** e la **maionese** al limone.

Buon Appetito!