



# Polenta paesana al Gorgonzola Dop e funghi con erbe saltate e granella di noci

35 minuti

8



Gorgonzola Dop



Funghi Champignon



Erbette



Polenta



Noci



Formaggio a pasta dura grattugiato



Macinato misto di maiale e manzo



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 di 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
Gorgonzola Dop** 7)	1 pacchetto	1 pacchetto
Funghi Champignon**	125 g	250 g
Erbette**	1 pezzo	1 pezzo
Polenta**	1 pacchetto	2 pacchetti
Noci 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	500 g

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	537 g	100 g	677 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3030 kJ/ 724 kcal	565 kJ/ 135 kcal	4330 kJ/ 1035 kcal	640 kJ/ 153 kcal
Grassi (g)	48 g	9 g	71 g	11 g
Grassi saturi (g)	21 g	4 g	30 g	4 g
Carboidrati (g)	47 g	9 g	49 g	7 g
Zuccheri (g)	3 g	1 g	4 g	1 g
Fibre (g)	4 g	1 g	4 g	1 g
Proteine (g)	24 g	5 g	51 g	8 g
Sale (g)	3 g	1 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

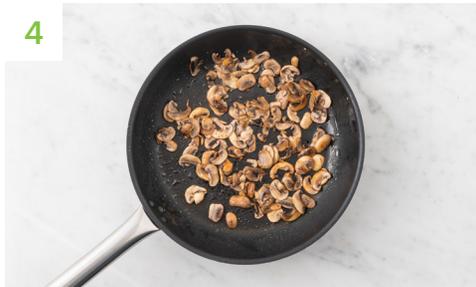


Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](http://hellofresh.it)



## Tagliare gli ingredienti

- Preriscaldate il forno a 220 °C.
- Tagliate la **polenta** a fette spesse circa 1 cm, quindi dividetela a metà.
- Eliminate la crosta e tagliate il **gorgonzola** a tocchetti.
- Tritate grossolanamente le **noci**.
- Pulite i **funghi** da eventuali residui di terra e tagliateli a fettine da 1 cm.



## Cuocere i funghi

- Scaldate 2 cucchiai d'**olio** in una padella a fuoco medio, unite i **funghi**, 50 ml d'**acqua** (circa 5 cucchiai), **sale** e **pepe**, coprite con il coperchio e cuocete per 10 minuti.
- Togliete il coperchio e proseguite la cottura per 5 minuti, o finché i funghi saranno dorati.

**Ricetta personalizzata:** cuocete il macinato di carne con i funghi per 5-6 minuti finché risulterà dorato e non più rosa.



## Infornare la polenta

- Ungete leggermente una pirofila da forno con un filo d'**olio** e disponete sul fondo le fette di **polenta**.
- Sminuzzate un cucchiaio di **burro** (per 2 persone) a tocchetti e distribuiteli sulla **polenta**, quindi spolverizzate con il **formaggio grattugiato**.
- Infornate per 22-25 minuti, finché si sarà formata una crosticina dorata e croccante sulla superficie.



## Cuocere le erbette

**TIP: ricordate di lavare bene le erbette.**

- Eliminate il gambo delle **erbette**, se presente, e tagliatele grossolanamente.
- Portate su fuoco medio-alto un'altra padella con un filo d'**olio**.
- Unite le **erbette**, condite con **sale** e **pepe** e fateli appassire per 4-5 minuti, mescolando spesso.



## Preparare la fonduta

- Trasferite nel frattempo il **gorgonzola** in un pentolino insieme a 2-3 cucchiai di **latte**.
- Condite con un pizzico di **pepe** e fate sciogliere a fuoco basso, mescolando spesso, fino a ottenere una **fonduta** omogenea e abbastanza densa.



## Disporre nei piatti

- Disponete la **polenta** nei piatti.
- Irroratela con la fonduta di **gorgonzola** e accompagnate con i **funghi** e le **erbette**.
- Guarnite con la granella di noci e condite con una macinata di **pepe** a piacere.

Buon Appetito!