



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

35 minuti

8



Gorgonzola Dop



Funghi Champignon



Erbe



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



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 erbe

TIP: ricordate di lavare bene le erbe.

- Eliminate il gambo delle **erbe**, se presente, e tagliatele grossolanamente.
- Portate su fuoco medio-alto un'altra padella con un filo d'**olio**.
- Unite le **erbe**, 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 **erbe**.
- Guarnite con la granella di noci e condite con una macinata di **pepe** a piacere.

Buon Appetito!