



# Burrata su pappa al pomodoro e peperoni con basilico e crostini croccanti

25 minuti

9

Cerca il kit con  
lo stesso numero



Ciabatta



Pomodoro



Burrata



Basilico



Peperone

*La pappa al pomodoro è una preparazione tipica del centro Italia, in particolare della Toscana. Si prepara solitamente con pomodori e pane raffermo, mentre la nostra è una rivisitazione più ricca, con aggiunta di peperoni, simile al gazpacho spagnolo, e burrata fresca, che si lascia andare morbidamente per offrire cucchiainate cremose e piene di sapore.*



## Cosa ti serve?

Olio d'oliva, Sale, Pepe  
Mixer, Padella

## Prima di cominciare

Lava frutta e verdura. Usa taglieri e utensili diversi per cibi crudi e cotti, oppure puliscili tra un uso e l'altro. Lavati le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti. Pianifica le ricette in base alla data di scadenza riportata sugli ingredienti.

## Ingredienti

|                     | 2P          | 4P          |
|---------------------|-------------|-------------|
| Ciabatta <b>13)</b> | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Pomodoro**          | 2 pezzi     | 4 pezzi     |
| Burrata** <b>7)</b> | 1 pezzo     | 2 pezzi     |
| Basilico**          | 5 g         | 10 g        |
| Peperone**          | 1 pezzo     | 2 pezzi     |

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

|                                  | Per porzione         | Per 100g            | Per porzione         | Per 100g            |
|----------------------------------|----------------------|---------------------|----------------------|---------------------|
| per gli ingredienti non cucinati | 415 g                | 100 g               | 478 g                | 100 g               |
| Energia (kJ/kcal)                | 1898 kJ/<br>454 kcal | 457 kJ/<br>109 kcal | 2463 kJ/<br>589 kcal | 516 kJ/<br>123 kcal |
| Grassi (g)                       | 15 g                 | 4 g                 | 27 g                 | 6 g                 |
| Grassi saturi (g)                | 7 g                  | 2 g                 | 14 g                 | 3 g                 |
| Carboidrati (g)                  | 65 g                 | 16 g                | 75 g                 | 16 g                |
| Zuccheri (g)                     | 6 g                  | 2 g                 | 7 g                  | 1 g                 |
| Fibre (g)                        | 2 g                  | 1 g                 | 2 g                  | 0 g                 |
| Proteine (g)                     | 16 g                 | 4 g                 | 24 g                 | 5 g                 |
| Sale (g)                         | 2 g                  | 0 g                 | 2 g                  | 0 g                 |

## Allergeni

**7) Latte **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.

1



## Preparare gli ingredienti

- Tagliate i **pomodori** in quarti.
- Tagliate un **panino** a cubetti di circa 2 cm e riducete l'altro a pezzi grossolani (andrà cotto e frullato).
- Eliminate i semi all'interno del **peperone** e tagliatelo a tocchetti di 1-2 cm.

3



## Cuocere i crostini

- Nel frattempo, scaldate in una padella 2-3 cucchiai d'**olio**.
- Unite i cubetti di **pane** e un pizzico di **sale** e tostateli per 5-6 minuti, finché saranno dorati e croccanti.
- Tagliate la **burrata** a metà.

2



## Preparare la 'pappa' ai peperoni

- Scaldate 1-2 cucchiai d'**olio** in una padella capiente dai bordi alti. Aggiungete i **peperoni**, i **pomodori** e il **pane** tagliato grossolanamente. Bagnate con 3-4 cucchiai di acqua, condite con **sale** e **pepe** e cuocete per 8-9 minuti con coperchio.
- Unite 2-3 cucchiai di **olio**, 400 ml di **acqua** fredda (ogni 2 persone) e frullate con un frullatore a immersione fino a ottenere una consistenza omogenea. Alla fine salate, se necessario.

4



## Disporre nei piatti

- Disponete la pappa ai **peperoni** e **pomodori** tiepida in piatti fondi o ciotole.
- Guarnite con i **crostini**, qualche foglia di **basilico** spezzettata e la **burrata** e irrorate con un filo d'**olio**.

