



# Vellutata di bietole e salsa al gorgonzola con ceci tostati alla paprika affumicata

25 minuti

10

Cerca il kit con lo stesso numero



Ceci



Bietola



Miscela di spezie  
Paprika affumicata



Patate



Brodo Granulare  
Vegetale



Formaggio a pasta  
dura grattugiato



Gorgonzola Dop



Salsiccia di maiale

Ricetta personalizzabile

Preparate il cucchiaino per gustare questa vellutata saporita e intrigante. Una fusione armonica di consistenze e ingredienti: le bietole italiane e il gorgonzola a marchio Dop si uniscono con i ceci tostati alla paprika affumicata, una spezia caratteristica e pungente, amata in tutto il mondo. Una ricetta originale che scalda e conquista. Il consiglio: la salsa allo zola risulterà rustica e non perfettamente liscia, se gradite potete frullarla per ottenere una consistenza più liscia.



## Cosa ti serve?

Sale, Pepe, Olio d'oliva  
Pentola, Padella, Pentolino, Mixer

## 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
Ceci	1 pacchetto	2 pacchetti
Bietola**	400 g	800 g
Miscela di spezie Paprika affumicata <b>9)</b>	1 pacchetto	1 pacchetto
Patate	1 pezzo	2 pezzi
Brodo Granulare Vegetale <b>10)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Formaggio a pasta dura grattugiato** <b>7) 8)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Gorgonzola Dop** <b>7)</b>	1 pacchetto	1 pacchetto
Salsiccia di maiale**	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>564 g</b>	<b>100 g</b>	<b>684 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	2379 kJ/ 569 kcal	422 kJ/ 101 kcal	3258 kJ/ 779 kcal	476 kJ/ 114 kcal
Grassi (g)	27 g	5 g	41 g	6 g
Grassi saturi (g)	15 g	3 g	21 g	3 g
Carboidrati (g)	46 g	8 g	47 g	7 g
Zuccheri (g)	4 g	1 g	5 g	1 g
Fibre (g)	16 g	3 g	16 g	2 g
Proteine (g)	33 g	6 g	53 g	8 g
Sale (g)	4 g	1 g	6 g	1 g

## Allergeni

**7)** Latte **8)** Uova **9)** Senape **10)** Sedano

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.



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



## Cuocere le verdure

- Sbucciate la **patata** e tagliatela a cubetti.
- Rimuovete la parte più coriacea del gambo delle **bietole** (circa 2 cm) e tagliatele a pezzetti.
- Scaldate un filo d'**olio** in una pentola, aggiungete le **bietole**, le **patate**, 200 ml di **acqua** (circa 1 bicchiere) per 2 persone e il **brodo**.
- Coprite con un coperchio e cuocete per circa 16-18 minuti, o finché saranno tenere.



## Frullare le verdure

- Trasferite le **bietole** e il **brodo** in un bicchiere del mixer e frullate fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
- Aggiungete un filo d'**olio**, il **formaggio grattugiato**, **sale** e **pepe** a piacere e mescolate bene.
- Se necessario, unite un filo d'**acqua** per allungare la consistenza.



## Preparare i ceci

- Nel frattempo che cuociono le **verdure**, scolate i **ceci** dal liquido di conservazione e sciacquateli sotto acqua corrente.
- Scaldate un filo abbondante d'**olio** in una padella a fuoco medio-alto e frigate i **ceci** per 5-6 minuti, mescolando spesso e facendo attenzione a non bruciarli.
- Unite 1-2 cucchiaini di **paprika** e mescolate per condire i **ceci** in modo uniforme.

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



## Disporre nei piatti

- Disponete la **crema** nei piatti.
- Adagiate sopra i **ceci** e irrorate con il **gorgonzola**.



## Fondere il formaggio

- Eliminate la crosta del **gorgonzola** e tagliatelo a tocchetti.
- Raccoglietelo in un pentolino e fate fondere a fuoco dolce per circa 5 minuti.
- Unite un cucchiaino d'**olio**, mescolate e tenete da parte.

Il nostro ingrediente segreto è la tua opinione: scansiona il QR code e commenta la ricetta

