



# Crema di cavolfiore e funghi al forno con polenta dorata e Grana Padano Dop

35 minuti

8

Cerca il kit con  
lo stesso numero



Cavolfiore



Grana Padano Dop



Polenta



Funghi Champignon



Nocciole



Timo essiccato



Salsiccia di maiale

Ricetta personalizzabile

*Calda e genuina, questa ricetta è preparata con ingredienti nostrani: cavolfiore, funghi champignon, noti anche come prataioli, e Grana Padano Dop, una vera eccellenza italiana. La crema, vellutata e saporita, si mescola con armonia ai funghi cotti al forno, alla polenta dorata e alle nocciole tostate, creando un 'gioco' di consistenze che renderà speciale questa portata.*



## Cosa ti serve?

Burro, Latte, Olio di oliva, Sale, Pepe  
Pentolino, Foglio di carta da forno, 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
Cavolfiore	250 g	500 g
Grana Padano Dop** (7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Polenta	1 pacchetto	2 pacchetti
Funghi Champignon**	250 g	500 g
Nocciole 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Timo essiccato	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	619 g	100 g	739 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3090 kJ/ 739 kcal	500 kJ/ 119 kcal	3969 kJ/ 949 kcal	537 kJ/ 128 kcal
Grassi (g)	51 g	8 g	65 g	9 g
Grassi saturi (g)	17 g	3 g	23 g	3 g
Carboidrati (g)	51 g	8 g	52 g	7 g
Zuccheri (g)	7 g	1 g	8 g	1 g
Fibre (g)	7 g	1 g	7 g	1 g
Proteine (g)	19 g	3 g	39 g	5 g
Sale (g)	2 g	0 g	4 g	0 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.



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



## Lessare il cavolfiore

- Preriscaldare il forno a 220 °C in modalità statica.
- Eliminate il gambo del **cavolfiore** e tagliate il resto a pezzetti.
- Raccoglieteli in un pentolino con 100 ml di **latte** (per 2 persone) e un generoso pizzico di **sale**. Aggiungete acqua a sufficienza affinché il cavolfiore sia appena sommerso.
- Portate a bollire e cuocete per circa 20 minuti, o finché il cavolfiore è tenero.



## Preparare la crema

- Quando il **cavolfiore** sarà cotto, scolatelo con una schiumarola, conservando l'**acqua di cottura** nella pentola.
- Trasferitelo in un bicchiere del mixer con, per 2 persone, 2 cucchiaini di **burro**, 100 ml d'**acqua di cottura** (circa mezzo bicchiere) e la maggior parte del **Grana Padano** (conservate circa 1 cucchiaino di formaggio per persona per guarnire).
- Frullate fino a ottenere una crema liscia. Aggiungete un altro cucchiaino d'acqua di cottura per allungare la consistenza, se necessario.
- Assaggiare, salare e pepare a piacere.



## Preparare polenta e funghi

- Eliminate i gambi dei **funghi** e tenete i cappelli interi. Metteteli in una ciotola e conditeli con 4 cucchiaini d'**olio** (per 2 persone), un pizzico di **sale**, **pepe** e **timo**.
- Tagliate la **polenta** a fette di 1 cm di spessore circa.

**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.



## Tostare le nocciole

- **TIP: tenete d'occhio le nocciole per evitare che brucino.**
- Tritate grossolanamente le **nocciole**.
- Scaldare una padella senza condimenti su fuoco medio e tostatele per 2-3 minuti, finché saranno dorate.



## Infornare polenta e funghi

- Foderate una teglia con carta da forno, e adagiate sopra le fette di **polenta**. Conditele con un filo d'**olio**, **sale** e **pepe**.
- Disponete sulla teglie anche i **funghi**, cercando di non sovrapporli, e cuocete in forno caldo per 20-25 minuti.



## Disporre nei piatti

- Disponete nei piatti la crema di **cavolfiore**.
- Adagiate sopra la **polenta** e i **funghi**.
- Guarnite con le **nocciole** e spolverizzate con il **Grana Padano** tenuto da parte.

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

