



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 helloworldfresh.it



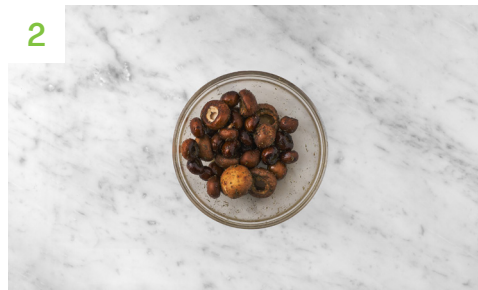
Lessare il cavolfiore

- 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 pepate 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

