

Rollè di salmone e pancetta croccante

su crema di patate, porri e pere al rosmarino

40 minuti

17



Salmone



Pancetta



Patate



Rosmarino



Burro



Latte parzialmente scremato UHT



Porro



Pera

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Salmone** 4)	250 g	500 g
Pancetta**	100 g	200 g
Patate	2 pezzi	4 pezzi
Rosmarino	1 pezzo	2 pezzi
Burro** 7)	3 pacchetti	6 pacchetti
Latte parzialmente scremato UHT 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Porro	1 pezzo	2 pezzi
Pera	1 pezzo	2 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	639 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	5924 kJ/ 1416 kcal	926 kJ/ 221 kcal
Grassi (g)	50 g	8 g
Grassi saturi(g)	14 g	2 g
Carboidrati (g)	51 g	8 g
Zuccheri (g)	19 g	3 g
Fibre (g)	44 g	7 g
Proteine (g)	44 g	7 g
Sale (g)	2 g	0.3 g

Allergeni

4) Pesce 7) Latte

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



Preparare gli ingredienti

- Portate a ebollizione una pentola d'**acqua** leggermente salata.
- Trasferite in un pentolino il **latte**, scaldatelo a fuoco basso finché inizia a sobbollire. Spegnete, aggiungete 2-3 rametti di **rosmarino** e un pizzico di **sale**. Coprite e tenete da parte.
- Sbucciate le **patate** e tagliatele a cubetti.
- Pulite la **pera**, senza sbucciarla, e riducetela a fettine sottili.
- Affettate il **porro** a rondelle sottili.
- Lessate le **patate** per 10-12 minuti, scolatele e schiacciatele con una forchetta o uno schiacciapatate.



Rosolare il salmone

TIP: il salmone sarà ben cotto quando al centro si presenta rosa chiaro e asciutto.

- Pulite la padella con carta da cucina e riportatela su fuoco medio con 1 cucchiaino d'**olio**. Unite i **porri**, un pizzico di **sale** e cuoceteli con il coperchio per 5-6 minuti. Versateli in una ciotola e teneteli al caldo.
- Nella stessa padella, rosolate i **rollè** dal lato dove si chiudono i lembi della **pancetta** per sigillarli, per 2 minuti a fuoco medio. Continuate la cottura per 6-8 minuti, girandoli delicatamente un paio di volte, finché saranno dorati e croccanti.



Preparare i rollè

TIP: fate penetrare la lama di un coltello fra la polpa e la pelle del salmone quindi, tenendo la pelle tesa con le dita, tagliate per tutta la lunghezza, restando aderenti alla pelle per non sprecare polpa.

- Rimuovete la pelle dal **salmone** e tagliatelo in 4 **trancetti**. Disponete sul piano di lavoro 2 fette di **pancetta** formando una croce. Mettete un trancetto al centro e avvolgetelo ripiegando i lembi. Formate allo stesso modo gli altri **rollè**.



Preparare la crema di patate

- Scaldate intanto il **latte al rosmarino** e filtratelo. Aggiungetene mezzo bicchiere alle **patate** schiacciate e unite l'ultimo panetto di **burro**.
- Condite con un pizzico di **sale** e **pepe** e lavorate con una forchetta o con una frusta per montarlo, aggiungendo altro **latte** gradualmente fino a ottenere una crema omogenea e senza grumi, poco più morbida di un purè.



Cuocere le pere al rosmarino

- Scaldate una padella a fuoco medio, aggiungete 2 dei panetti di **burro** e rosolate le **pere**, con qualche ciuffetto di aghi di **rosmarino** e con un pizzico di **sale** e **pepe**.
- Proseguite la cottura con il coperchio per 4-5 minuti a fuoco medio, mescolando delicatamente di tanto in tanto.
- Trasferite le pere in un piatto e tenetele al caldo.



Disporre nei piatti

- Mettete un po' della crema di **patate** su ciascun piatto. Tagliate delicatamente i **rollè** a metà, in modo da rivelare il **salmone** all'interno della **pancetta**, e adagiateli sulla crema.
- Completate con i **porri** e le **pere** al **burro** aromatizzato al **rosmarino**.

Ti piace cucinare con HelloFresh?
Scarica la nostra app e raccontaci com'è andata!

Buon Appetito!