

Fettine di lonza al prosciutto cotto con cannellini, pomodori e maionese BBQ

25 minuti

19



Lonza Di Maiale



Prosciutto cotto a fette



Salvia



Burro



Fagioli Cannellini



Pomodoro



Maionese



Salsa barbecue



Com'è andata la tua consegna?
Scannerizza il QR code
e faccelo sapere!

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Lonza Di Maiale**	300 g	600 g
Prosciutto cotto a fette**	70 g	140 g
Salvia**	1 pezzo	2 pezzi
Burro** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Fagioli Cannellini	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodoro	2 pezzi	4 pezzi
Maionese 8)	3 pacchetti	6 pacchetti
Salsa barbecue	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	557 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2478 kJ/ 592 kcal	445 kJ/ 106 kcal
Grassi (g)	26 g	5 g
Grassi saturi (g)	9 g	2 g
Carboidrati (g)	27 g	5 g
Zuccheri (g)	3 g	1 g
Fibre (g)	14 g	2 g
Proteine (g)	49 g	9 g
Sale (g)	4 g	1 g

Allergeni

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.

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



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it

1



Tagliare gli ingredienti

- Tagliate la **lonza** per il lungo a fettine di 1 cm (circa 7 fette a persona).
- Adagiate su ciascuna fettina un pezzetto di **prosciutto**. Se l'avete, usate uno stuzzicadenti per sigillarlo.

2



Cuocere le fettine

TIP: la lonza sarà cotta quando risulterà opaca e bianca al centro.

- Scaldate un'ampia padella antiaderente a fuoco medio e fondetevi il **burro** con qualche foglia di **salvia**.
- Adagiate le **fettine** dal lato del prosciutto e cuocetele 2 minuti per lato, voltandole delicatamente, finché si saranno colorite. Se non ci stanno tutte, cuocetele via via in più volte.

3



Comporre l'insalata

- Tagliate intanto il **pomodoro** a fettine di 1 cm e scolate i **fagioli** dal liquido di conservazione e sciacquateli sotto acqua corrente.
- Raccogliete entrambi in una ciotola e condite con **olio** e **sale** a piacere.
- Mescolate in una ciotolina la **maionese** e la **salsa barbecue**.

4



Disporre nei piatti

- Disponete le **fettine** nei piatti.
- Accompagnate con l'insalata di **fagioli** e **pomodori** e la **maionese** alla **salsa barbecue**.

Buon Appetito!