



Frittelle di patate e pancetta con spinaci filanti e yogurt al timo e paprika

40 minuti • Mangiami per primo

6



Patate



Pancetta



Spinaci



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Burro



Timo



Yogurt bianco intero



Paprika Dolce

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio
extravergine di oliva, Farina

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Patate	2 pezzi	4 pezzi
Pancetta**	100 g	200 g
Spinaci**	250 g	500 g
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Burro** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Timo**	5 g	10 g
Yogurt bianco intero** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Paprika Dolce	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	466 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	4498 kJ/ 1075 Kcal	965 kJ/ 231 Kcal
Grassi (g)	29 g	6 g
Grassi saturi(g)	13 g	3 g
Carboidrati (g)	37 g	8 g
Zuccheri (g)	4 g	1 g
Fibre (g)	4 g	8 g
Proteine (g)	23 g	5 g
Sale (g)	2 g	0.5 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

Riciclam! 



Preparare gli ingredienti

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** salata.
- Sbucciate le **patate**, tagliatele a cubetti da 2 cm e lessatele per 12-14 minuti.
- Sfogliate il **timo**.



Cuocere le frittelle

- Eliminate parte del grasso della **pancetta** dalla padella usata in precedenza.
- Unite un filo di **olio** e rosolatevi le **frittelle di patate** per 4 minuti per lato, voltandole solamente una volta.
- Non preoccupatevi se dovessero essere troppo morbide, una volta intiepidite assumeranno la giusta consistenza.



Fare la salsa allo yogurt e timo

- Mescolate in una ciotolina lo **yogurt** con un pizzico di **pepe**, un grosso pizzico di **paprika** (dosatela a piacere), le foglioline di **timo** e un cucchiaino di **olio extravergine**.



Cuocere gli spinaci

- Nel frattempo, tagliuzzate gli **spinaci** e sciogliete il **burro** insieme a un filo d'**olio** in una padella su fuoco medio.
- Aggiungete gli **spinaci**, salate e cuocete per 4-5 minuti.
- Togliete dal fuoco, spolverizzate sopra il **formaggio grattugiato** e chiudete con il coperchio. Lasciate coperto per 2-3 minuti, finché il **formaggio** si sarà sciolto.



Formare le frittelle

- Rosolate la **pancetta** in una padella ampia e antiaderente a fuoco alto su entrambi i lati per 3-4 minuti, finché diventerà croccante. Toglietela dalla padella e spezzettatela.
- Scolate le **patate**, schiacciatele con una forchetta e mescolatele con **sale**, **pepe**, la **pancetta** spezzettata, qualche foglia di **timo** e 3 cucchiaini rasi di **farina** (ogni 2 persone).
- Dividete il composto in 3 palline per persona e appiattitele formando delle **frittelle** spesse 1 cm.



Disporre nei piatti

- Disponete le **frittelle di patate** e **pancetta** nei piatti.
- Accompagnate con gli **spinaci** filanti e lo **yogurt** al **timo** e **paprika**.



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

Buon Appetito!