



Gateau alla pancetta e cuore filante

con carote, zucchine e insalata mista

45 minuti • Mangiami per primo

6



Zucchine



Patate



Formaggio a pasta dura grattugiato



Insalata Mista



Carota



Mozzarella



Pancetta



Burro



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe, Aceto

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Zucchine	1 pezzo	2 pezzi
Patate	4 pezzi	8 pezzi
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Insalata Mista**	50 g	100 g
Carota	1 pezzo	2 pezzi
Mozzarella** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pancetta**	100 g	200 g
Burro** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	741 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3176 kJ/ 759 kcal	428 kJ/ 102 kcal
Grassi (g)	36 g	5 g
Grassi saturi(g)	19 g	3 g
Carboidrati (g)	74 g	10 g
Zuccheri (g)	5 g	1 g
Fibre (g)	9 g	1 g
Proteine (g)	36 g	5 g
Sale (g)	3 g	0.4 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



Preparare le verdure

- Scaldate il forno in modalità statica a 220 °C.
- Portate a bollore una pentola d'**acqua** leggermente salata.
- Tagliate la **zucchina** a cubetti di circa 1 cm. Pelate la **carota** e tagliatela allo stesso modo.
- Sbucciate le **patate** e tagliatele a tocchetti di 2 cm circa.
- Tagliate la **mozzarella** a fette e lasciatela sgocciolare appoggiata su uno scolapasta, un colino o sopra carta da cucina.



Guarnire il gateau

- Distribuite le **verdure** e la **pancetta** in una pirofila da forno, formando uno strato uniforme.
- Coprite prima con uno strato di fette di **mozzarella**, poi con il **purè**, aiutandovi con una spatola o con un cucchiaio per distribuirlo bene.
- Spolverizzate il **formaggio grattugiato** sulla superficie e infornate per 5-7 minuti nella parte più alta del forno, finché la superficie risulterà dorata e croccante.



Lessare le patate

- Lessate le **patate** per circa 15-18 minuti in **acqua** bollente.
- Scaldate nel frattempo una padella antiaderente con 1 cucchiaio d'olio.
- Fate rosolare la **carota** per 3-4 minuti. Aggiungete quindi la **pancetta** e le **zucchine** e proseguite la cottura per altri 8-10 minuti.



Preparare l'insalata

- Trasferite nel frattempo l'**insalata** in una ciotola e conditela con un pizzico di **sale**, 1-2 cucchiaini di **olio** e un cucchiaino di **aceto**.



Scolare e schiacciare le patate

- Scolate le **patate** e schiacciatele con uno schiacciapatate o con una forchetta nella pentola dove le avete cotte fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungete il **burro** e una macinata di **pepe** e mescolate bene, fino a ottenere un purè.



Disporre nei piatti

- Tagliate il **gateau** e servitelo caldo.
- Accompagnate con l'**insalata**.