



Polenta gratinata e fonduta al gorgonzola con funghi, spinaci saltati e granella di noci

35 minuti

10



Gorgonzola



Polenta



Burro



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Noci



Funghi Champignon



Spinacino baby



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Gorgonzola** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Polenta	1 pacchetto	2 pacchetti
Burro** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Noci 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Funghi Champignon	125 g	250 g
Spinacino baby**	100 g	200 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	450 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2457 kJ/ 587 kcal	545 kJ/ 130 kcal
Grassi (g)	34 g	8 g
Grassi saturi (g)	19 g	4 g
Carboidrati (g)	43 g	10 g
Zuccheri (g)	1 g	0.1 g
Fibre (g)	3 g	1 g
Proteine (g)	25 g	6 g
Sale (g)	3 g	1 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.

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.



Tagliare gli ingredienti

TIP: lavate i funghi rapidamente sotto acqua corrente sfregandoli con le mani, quindi asciugateli con carta da cucina per evitare che rilascino acqua in cottura.

- Preriscaldate il forno a 220 °C.
- Tagliate la **polenta** a fette spesse circa 1 cm, quindi dividetela a metà.
- Tagliate il **gorgonzola** a tocchetti.
- Tritate grossolanamente le **noci**.
- Eliminate la parte più dura del gambo ed eventuali residui di terra dai **funghi** e riduceteli a fettine sottili.



Cuocere i funghi

- Scaldare una padella antiaderente con un filo d'**olio** a fuoco medio.
- Aggiungete i **funghi**, conditeli con **sale** e **pepe** e rosolateli per 5 minuti, mescolando spesso. Chiudete con coperchio e continuate la cottura per altri 4-5 minuti, quindi spostateli in un piatto e teneteli da parte al caldo.



Infornare la polenta

- Ungete leggermente una pirofila da forno con un filo d'**olio** e disponete sul fondo le fette di **polenta**.
- Tagliate un panetto di **burro** a tocchetti e distribuiteli sulla **polenta**, quindi spolverizzate con il **formaggio grattugiato**.
- Infornate per 22-25 minuti, finché si sarà formata una crosticina dorata e croccante sulla superficie.



Cuocere gli spinaci

- Riportate la padella usata per i funghi su fuoco medio-alto con un filo d'**olio**.
- Unite gli **spinaci**, condite con **sale** e **pepe** e fateli appassire per 4-5 minuti, mescolando spesso.



Cuocere la fonduta

- Trasferite nel frattempo il **gorgonzola** in un pentolino insieme all'altro panetto di **burro**.
- Condite con un pizzico di **pepe** e fate sciogliere a fuoco bassissimo, mescolando spesso, fino a ottenere una **fonduta** omogenea e abbastanza densa.



Disporre nei piatti

- Disponete la **polenta** gratinata nei piatti. Irroratela con la fonduta di **gorgonzola** e accompagnate con i **funghi** e gli **spinaci**.
- Guarnite con la granella di **noci** e condite con una macinata di **pepe** a piacere.