



Salsiccia di maiale con spinaci filanti crema di cannellini e crostini alle erbe

Adatto ai Bambini Conta Calorie 35 minuti • Mangiami per primo

6



Salsiccia Di Maiale



Formaggio a pasta dura grattugiato



Spinaci



Fagioli Cannellini



Cipolla rossa



Pane integrale



Salvia



Aglio



Timo

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio extravergine di oliva

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Salsiccia Di Maiale**	320 g	640 g
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Spinaci**	250 g	500 g
Fagioli Cannellini	1 pacchetto	2 pacchetti
Cipolla rossa	1 pezzo	2 pezzi
Pane integrale 13)	200 g	400 g
Salvia	5 g	10 g
Aglio	1 pezzo	2 pezzi
Timo**	5 g	10 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	549 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2393 kJ/ 572 Kcal	436 kJ / 104 Kcal
Grassi (g)	29 g	5 g
Grassi saturi(g)	12 g	2 g
Carboidrati (g)	30 g	5 g
Zuccheri (g)	3 g	0.5 g
Fibre (g)	15 g	3 g
Proteine (g)	43 g	8 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova 13) Cereali contenenti glutine

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

- Scolate i **fagioli** dal liquido di conservazione e sciacquateli sotto **acqua** corrente.
- Tagliate il **pane** a cubetti di circa 2 cm.
- Sfogliate qualche rametto di **timo**.
- Pelate e tagliate a metà l'**aglio**.
- Sbucciate e tagliate la **cipolla** a fettine sottili.
- Eliminate la pelle della **salsiccia**, poi tagliatela a tocchetti di circa 3 cm.



Cuocere gli spinaci

- Scaldate in un'altra padella antiaderente un filo di **olio extravergine**.
- Aggiungete gli **spinaci**, 1 cucchiaio d'**acqua**, un pizzico di **sale** e cuocete per 2-3 minuti a fuoco medio.
- Abbassate il fuoco al minimo, aggiungete il **formaggio grattugiato** e un pizzico di **pepe**, coprite con un coperchio e proseguite la cottura per 1 minuto.
- Trasferite su un piatto e tenete da parte al caldo.



Preparare la crema di cannellini

- Rosolate in una padella antiaderente a fuoco medio metà dell'**aglio** con un filo di **olio extravergine**, per 1-2 minuti.
- Aggiungete i **fagioli** e 2-3 foglie di **salvia**, condite con **sale** e **pepe** e cuocete per 4-5 minuti.
- Eliminate l'**aglio** e la **salvia**.
- Frullate i **fagioli** con un filo di **olio extravergine** e 1 cucchiaio di **acqua** calda a persona, fino a ottenere una crema. Aggiustate di **sale** e se necessario aggiungete altra **acqua** calda.



Cuocere la salsiccia

- Riportate su fuoco medio la padella degli **spinaci** e rosolate la **cipolla** con un filo di **olio extravergine** per 2-3 minuti.
- Aggiungete la **salsiccia** e cuocete per circa 5-6 minuti, mescolando regolarmente.



Tostare il pane

- Pulite la padella con carta da cucina e rosolate il restante **aglio** con 2-3 cucchiaini di **olio extravergine**, per 1-2 minuti.
- Aggiungete il **pane** e le foglie di **timo**, quindi fate tostare a fuoco medio-alto per 5-6 minuti: dovrete ottenere dei **crostini** dorati e croccanti.



Disporre nei piatti

- Disponete uno strato di **crema di cannellini** su ogni piatto.
- Aggiungete la **salsiccia**, gli **spinaci** e qualche **crostino**.
- Servite i restanti **crostini** in una ciotolina a parte.



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

Buon Appetito!