



Vermicelli alla crema di broccolo e pancetta salvia e formaggio grattugiato

Adatto ai Bambini 30 minuti

3



Vermicelli



Salvia



Aglio



Broccolo Romanesco



Pancetta



Formaggio a pasta dura
grattugiato

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 |
|---|-------------|-------------|
| Vermicelli 13 | 1 pacchetto | 1 pacchetto |
| Salvia** | 1 pezzo | 2 pezzi |
| Aglio | 1 spicchio | 2 spicchi |
| Broccolo Romanesco | 500 g | 1000 g |
| Pancetta** | 100 g | 200 g |
| Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8) | 1 pacchetto | 2 pacchetti |

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

| | Per porzione | Per 100g |
|----------------------------------|-----------------------|----------------------|
| per gli ingredienti non cucinati | 449 g | 100 g |
| Energia (kJ/kcal) | 5456 kJ/ 1304 Kcal | 1215 kJ/ 290 Kcal |
| Grassi (g) | 24 g | 5 g |
| Grassi saturi (g) | 10 g | 2 g |
| Carboidrati (g) | 92 g | 20 g |
| Zuccheri (g) | 4 g | 1 g |
| Fibre (g) | 5 g | 1 g |
| Proteine (g) | 31 g | 7 g |
| Sale (g) | 2 g | 0.5 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



Lessare il broccolo

- Portate a ebollizione una pentola con abbondante **acqua** salata.
- Tagliate il **broccolo** a cimette di circa 3-4 cm.
- Bollite le cimette nell'**acqua** che avete sul fuoco per 10-12 minuti, finché risulteranno morbide (verificate la consistenza con l'aiuto di una forchetta).
- Scolatele alla fine con il mestolo forato e tenete l'**acqua** sul fuoco.



Cuocere i vermicelli

- Lessate i **vermicelli** nell'**acqua** bollente che avete sul fuoco e cuoceteli al dente, seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.
- Tenete da parte un mestolo di **acqua** di cottura per mantecare e scolate.



Rosolare la pancetta

- Scaldare nel frattempo una padella a fuoco medio senza condimenti e rosolate la **pancetta** con 5-6 foglie di **salvia**, finché non diventa croccante.
- Trasferite la **pancetta** su un piatto, spezzettatela grossolanamente e tenete da parte.
- Eliminate metà del grasso della **pancetta** dalla padella e riportatela sul fuoco: per una **pasta** più saporita potete anche tenerlo tutto, se invece la gradite più leggera, eliminatelo completamente.



Mantecare la pasta

- Trasferite i **vermicelli** nella padella usata in precedenza.
- Aggiungete 2 cucchiaini a testa di crema di **broccolo**, un mestolino d'**acqua** di cottura, metà del **formaggio grattugiato** e un pizzico di **sale** e **pepe** a piacere.
- Fate saltare a fuoco alto per 1 minuto, finché la crema si sarà ben amalgamata alla **pasta**. Spegnete il fuoco, aggiungete metà della **pancetta** e mescolate.



Preparare la crema di broccolo

- Nella stessa padella, rosolate le cimette di **broccolo** con lo spicchio di **aglio** sbucciato e schiacciato, a fuoco alto per 2-3 minuti.
- Eliminate l'**aglio**, tenete da parte qualche cimetta per guarnire e frullate le altre fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Se risulta troppo densa, potete aggiungere un po' d'**acqua** di cottura.
- Assaggiare e aggiustare di **sale** e **pepe**.



Disporre nei piatti

- Disponete i **vermicelli** nei piatti, formando un nido.
- Aggiungete un altro cucchiaino di crema, la **pancetta** avanzata e le cimette di **broccolo** tenute da parte.
- Terminate con un filo d'**olio** e una spolverizzata di **formaggio grattugiato**.



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

Buon Appetito!