



Lonza d'autore, burrata e passion fruit con rucola, pomodorini gialli e patate

50 minuti

17



Lonza Di Maiale



Timo



Pomodorini Datterini



Pomodorini gialli



Patate



Burro



Frutto della Passione



Burrata pugliese



Aglio



Rucola



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

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
Lonza Di Maiale**	300 g	600 g
Timo**	5 g	10 g
Pomodorini Datterini**	150 g	300 g
Pomodorini gialli**	1 pacchetto	2 pacchetti
Patate	8 pezzi	16 pezzi
Burro** 7)	3 pacchetti	6 pacchetti
Frutto della Passione**	2 pezzi	4 pezzi
Burrata pugliese** 7)	1 pezzo	2 pezzi
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Rucola**	50 g	100 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	695 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2676 kJ/ 640 kcal	386 kJ/ 92 kcal
Grassi (g)	32 g	5 g
Grassi saturi(g)	18 g	3 g
Carboidrati (g)	48 g	7 g
Zuccheri (g)	3 g	0 g
Fibre (g)	7 g	1 g
Proteine (g)	44 g	6 g
Sale (g)	2 g	0 g

Allergeni

7) Latte

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

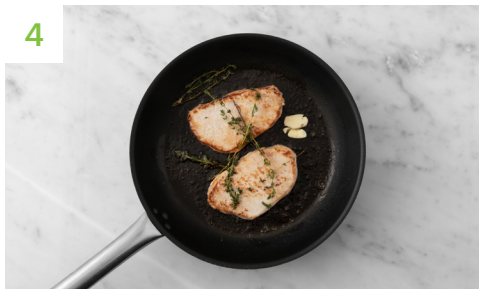


Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it



Preparare le verdure

- Preriscaldate il forno a 220 °C in modalità statica.
- Tagliate le **patate** a metà (potete tenere la buccia).
- Tagliate i **pomodorini** (rossi e gialli) a metà.
- Raccogliete le **patate** in una ciotola e conditele uniformemente con 1-2 cucchiaini d'**olio** e un generoso pizzico di **sale**, quindi distribuitele su una teglia foderata di carta da forno.



Cuocere la lonza

TIP: la lonza sarà cotta quando risulterà compatta, opaca e bianca all'interno.

- Pulite la padella usata in step 3 con carta da cucina e riportatela su fuoco medio-alto. Aggiungete un filo d'**olio**, il resto del **burro**, l'**aglio** (potete tenere la buccia) e qualche rametto di **timo**.
- Salate e pepate la **lonza** e rosolatela per 2 minuti per lato.
- Abbassate la fiamma, coprite con il coperchio e proseguite la cottura per circa 10 minuti, voltando la lonza a metà cottura, finché si sarà formata una crosticina dorata sulla superficie.



Cuocere le verdure

- Nella stessa ciotola, raccogliete i **pomodorini** e conditeli con un cucchiaino di **zucchero**, un filo d'**olio** e un pizzico di **sale**, quindi disponeteli sulla teglia con le patate, cercando di non sovrapporli.
- Cuocete in forno caldo per circa 30-35 minuti, mescolando a metà cottura.
- Alla fine salate e pepate a piacere.



Condire la rucola

- Nel frattempo, condite la **rucola** con **sale**, **aceto** e **olio** a piacere.
- Tagliate la **burrata** a spicchietti.



Preparare salsa

- Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio con 2/3 panetti di **burro**.
- Tagliate a metà i **frutti della passione**, ricavatene la polpa con un cucchiaino e trasferitela nella padella con il burro. Unite anche un pizzico di **sale**, **pepe** e 2-3 cucchiaini di **zucchero** (per 2 persone).
- Mescolate bene e spostate in una ciotolina.



Disporre nei piatti

- Tagliate la **lonza** a fettine sottili e disponetela nei piatti. Irroratela con il suo fondo di cottura e con la **salsa al frutto della passione**.
- Accompagnate con le **patate** e con l'insalata di **rucola**, guarnita con i **pomodorini** e la **burrata**.

Buon Appetito!