



Vellutata di bietole e salsa al gorgonzola con ceci fritti speziati

25 minuti

20



Ceci



Bietola



Paprika affumicata



Patate



Brodo Granulare Vegetale



Formaggio a pasta dura grattugiato



Gorgonzola Dop



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

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio d'oliva

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Ceci	1 pacchetto	2 pacchetti
Bietola**	400 g	800 g
Paprika affumicata 9)	1 pacchetto	1 pacchetto
Patate	1 pezzo	2 pezzi
Brodo Granulare Vegetale 10)	1 pacchetto	2 pacchetti
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Gorgonzola Dop** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	564 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2381 kJ/ 569 kcal	422 kJ/ 101 kcal
Grassi (g)	27 g	5 g
Grassi saturi (g)	15 g	3 g
Carboidrati (g)	46 g	8 g
Zuccheri (g)	4 g	1 g
Fibre (g)	16 g	3 g
Proteine (g)	33 g	6 g
Sale (g)	4 g	1 g

Allergeni

7) Latte **8)** Uova **9)** Senape **10)** Sedano

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 patate e bietole

- Sbucciate la **patata** e tagliatela a cubetti.
- Rimuovete la parte più coriacea del gambo delle **bietole** (circa 2 cm) e tagliatele a pezzetti.
- Scaldate un filo d'**olio** in una pentola, aggiungete le **bietole**, le **patate**, 200 ml di **acqua** (circa 1 bicchiere) per 2 persone e il **brodo**.
- Coprite con un coperchio e cuocete per circa 16-18 minuti, o finché saranno tenere.



Frullare le verdure

- Una volta cotte, frullate le **verdure** fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
- Aggiungete un filo d'**olio**, il **formaggio grattugiato**, **sale** e **pepe** a piacere e mescolate bene.
- Se necessario, unite un filo d'**acqua** per allungare la consistenza.



Friggere i ceci

- Nel frattempo, scolate i **ceci** dal liquido di conservazione e sciacquateli sotto acqua corrente.
- Scaldate un filo abbondante d'**olio** in una padella a fuoco medio-alto e friggete i **ceci** per 5-6 minuti, mescolando spesso e facendo attenzione a non bruciarli.
- Unite 1-2 cucchiaini di **paprika** e mescolate per condire i **ceci** in modo uniforme.



Disporre nei piatti

- Disponete la **crema di bietole** nei piatti.
- Disponete sopra le i **ceci** croccanti e completate con la salsa di **gorgonzola**.



Fondere il formaggio

- Eliminate la crosta del **gorgonzola** e tagliatelo a tocchetti.
- Raccoglietelo in un pentolino e fate fondere a fuoco dolce per circa 5 minuti.
- Unite un cucchiaino d'**olio**, mescolate e tenete da parte.

Buon Appetito!