



Gamberi marinati allo zafferano e burrata con crema di zucca e chicche di patate

45 minuti • Mangiami per primo

17



Zafferano



Zucca



Scalognò



Burro



Brodo Granulare Vegetale



Burrata pugliese



Mazzancolle tropicali



Chicche di patate



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
Zafferano	1 pacchetto	2 pacchetti
Zucca**	1 pezzo	2 pezzi
Scalogno	1 pezzo	2 pezzi
Burro** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Brodo Granulare Vegetale 10)	1 pacchetto	2 pacchetti
Burrata pugliese** 7)	1 pezzo	2 pezzi
Mazzancolle tropicali** 5)	1 pacchetto	2 pacchetti
Chicche di patate** 7) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	635 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3072 kJ/ 734 kcal	484 kJ/ 116 kcal
Grassi (g)	23 g	4 g
Grassi saturi(g)	14 g	2 g
Carboidrati (g)	97 g	15 g
Zuccheri (g)	10 g	2 g
Fibre (g)	18 g	3 g
Proteine (g)	26 g	4 g
Sale (g)	5 g	1 g

Allergeni

5) Crostacei 7) Latte 10) Sedano 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



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



Lessare la zucca

TIP: usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.

- Portate a bollore una pentola d'**acqua** e scioglietevi il **brodo** con un pizzico di **sale**
- Lessate la **zucca** per 14-16 minuti, o finché sarà tenera.
- Sbucciate lo **scalogno** e tagliatelo a rondelle sottili.
- Scaldate 2-3 cucchiaini d'**olio** e il **burro** in una padella, rosolate lo **scalogno** con un pizzico di **sale** per 5-6 minuti a fuoco medio-basso, finché sarà tenero e traslucido



Cuocere i gamberi

TIP: i gamberi saranno cotti quando risulteranno opachi e chiari al centro.

- Riportate la padella usata in step 1 su fuoco medio-alto.
- Rosolatevi i **gamberi** insieme alla **marinata** per circa 2-3 minuti.



Marinare i gamberi

- Raccogliete in una ciotola, per 2 persone, 2-3 cucchiaini d'**olio** con 2-3 cucchiaini di **acqua** e scioglietevi lo **zafferano**. Aggiungete un pizzico di **sale**, **pepe** e mescolate bene.
- Aggiungete i **gamberi** e lasciateli marinare al fresco per almeno 10 minuti.



Lessare le chicche

- Lessate le **chicche** di patate nel **brodo**, seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.
- Dividete la **burrata** in 4 tocchetti per persona.



Frullare la zucca

- Scolate la **zucca** con un mestolo forato, conservando il **brodo** sul fuoco.
- Trasferitela nella padella con lo **scalogno** e rosolate a fuoco vivace per 3-4 minuti.
- Frullate zucca e scalogno, fino a ottenere una crema omogenea.
- Aggiungete qualche cucchiaino di **brodo** per regolare la cremosità, poi aggiustate di **sale**



Disporre nei piatti

- Disponete la **crema** di zucca nei piatti. Adagiate sopra le **chicche**.
- Completate con i **gamberi** e con la **burrata**.
- Guarnite con un filo d'**olio** e una macinata di **pepe** a piacere.

Buon Appetito!