



Pizzoccheri filanti alla valtellinese con patate, formaggio e cavolo cappuccio

35 minuti

8



Pizzoccheri



Fontal



Patate



Aglia



Burro



Cavolo Cappuccio



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Salvia



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

Dalla dispensa: Sale, Pepe

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Pizzoccheri 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Fontal** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Patate	2 pezzi	4 pezzi
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Burro** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Cavolo Cappuccio**	500 g	500 g
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Salvia**	1 pezzo	1 pezzo

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	782 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	5803 kJ/ 1387 kcal	742 kJ/ 177 kcal
Grassi (g)	32 g	4 g
Grassi saturi (g)	18 g	2 g
Carboidrati (g)	215 g	28 g
Zuccheri (g)	18 g	2 g
Fibre (g)	27 g	3 g
Proteine (g)	56 g	7 g
Sale (g)	1 g	0 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



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



Lessare gli ingredienti

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** salata capiente. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.
- Tagliate mezzo **cavolo** (circa 250 g) per 2 persone a striscioline sottili 0,5 cm.
- Sbucciate e tagliate le **patate** a cubetti di 1 cm.
- Raggiunto il bollire, lessate le **patate** per 2 minuti, quindi aggiungete il **cavolo** e, per 2 persone, 200 g di **pizzoccheri** e proseguite la cottura per 12 minuti.



Mantecare i pizzoccheri

- Tenete da parte un mestolo di **acqua di cottura** e scolate **verdure** e **pizzoccheri**.
- Trasferiteli nella padella con salvia e burro e spegnete il fuoco.
- Incorporate il **fontal**, il **formaggio grattugiato** e mescolate energicamente per mantecare.



Fondere il burro

TIP: i pizzoccheri non sono un piatto dietetico, olio e burro li renderanno golosi ma, se preferite, potete diminuirne la dose.

- Mentre lessate verdure e pizzoccheri, schiacciate l'**aglio** (potete tenere la buccia) con la lama di un coltello dalla parte piatta.
- Portate un'ampia padella antiaderente su fuoco medio-basso, unite il **burro**, la **salvia** e, per 2 persone, 4 cucchiaini d'**olio**.
- Aggiungete l'**aglio** e cuocete per circa 6 minuti, finché il burro avrà ottenuto un color nocciola.
- Intanto, eliminate la buccia del **fontal** e riducetelo a dadini.



Disporre nei piatti

- Disponete i **pizzoccheri** nei piatti e insaporiteli con una generosa macinata di **pepe**.

Buon Appetito!