



Piadina romagnola salsiccia e stracchino con rucola e cipolle caramellate

25 minuti

4



Piadina



Stracchino



Rucola



Salsiccia di maiale



Cipolla



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

Ricetta personalizzata: Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Zucchero, Aceto

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Piadina 13	1 pacchetto	2 pacchetti
Stracchino** 7	1 pacchetto	2 pacchetti
Rucola**	50 g	100 g
Salsiccia di maiale**	1 pacchetto	1 pacchetto
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	435 g	100 g	595 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3758 kJ/ 898 kcal	864 kJ/ 206 kcal	5030 kJ/ 1202 kcal	845 kJ/ 202 kcal
Grassi (g)	44 g	10 g	67 g	11 g
Grassi saturi (g)	17 g	4 g	24 g	4 g
Carboidrati (g)	79 g	18 g	80 g	14 g
Zuccheri (g)	6 g	1 g	6 g	1 g
Fibre (g)	6 g	1 g	6 g	1 g
Proteine (g)	45 g	10 g	70 g	12 g
Sale (g)	7 g	2 g	10 g	2 g

Allergeni

7) Latte 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 helloworld.it

1



Cuocere le cipolle

- Sbucciate la **cipolla** e affettatela sottilmente.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio. Unite la cipolla, un pizzico di **sale** e cuocete per 3-4 minuti.
- Aggiungete, per ogni persona, 1 cucchiaino di **zucchero**, 2 cucchiaini d'**acqua** e proseguite la cottura a fuoco basso per 5-6 minuti, finché sarà tenera e traslucida, poi spostatela in una ciotolina.

3



Tostare le piadine

- Pulite la padella utilizzata per le cipolle con carta da cucina e riportatela su fuoco medio senza condimenti.
- Tostate le **piadine** 1-2 minuti per lato.
- Condite la **rucola** con **sale**, **aceto** e **olio** a piacere.

2



Cuocere la salsiccia

TIP: la salsiccia sarà cotta quando sarà opaca e chiara al centro.

- Scaldate una seconda padella a fuoco medio.
- Incidete la pelle della **salsiccia** a apritela a metà come un libro.
- Cuocete la **salsiccia** da un lato per 4 minuti, voltate, coprite con coperchio e cuocete per altri 4 minuti.

4



Disporre nei piatti

- Spalmate lo **stracchino** sulla base delle **piadine**.
- Adagiate sopra un po' di **rucola**, la **salsiccia** e le **cipolle**.
- Servite a parte il resto della rucola.

Buon Appetito!