



# Tacos green ai funghi Portobello e fontal con songino, pomodori e salsa aioli

25 minuti

20



Mini Tortilla Di Farina Bianca



Funghi Portobello



Insalata songino



Fontal



Aglio



Pomodoro



Aioli



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

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

## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Mini Tortilla Di Farina Bianca <b>13</b>	1 pacchetto	1 pacchetto
Funghi Portobello**	250 g	500 g
Insalata songino**	1 pezzo	2 pezzi
Fontal** <b>7</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Pomodoro**	1 pezzo	2 pezzi
Aioli <b>8</b> <b>9</b>	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>411 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	2641 kJ/ 631 kcal	643 kJ/ 154 kcal
Grassi (g)	36 g	9 g
Grassi saturi (g)	15 g	4 g
Carboidrati (g)	50 g	12 g
Zuccheri (g)	6 g	2 g
Fibre (g)	3 g	1 g
Proteine (g)	24 g	6 g
Sale (g)	3 g	1 g

## Allergeni

**7)** Latte **8)** Uova **9)** Senape **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](http://hellofresh.it)



## Cuocere i funghi

- Tagliate i **funghi** a fettine di circa 0,5 cm.
- Scaldate una padella con 1-2 cucchiaini d'**olio**, aggiungete l'**aglio** (potete tenere la buccia), i **funghi**, un pizzico di **sale**, **pepe** e 3-4 cucchiaini di **acqua**.
- Cuocete a fuoco medio per 11-12 minuti, mescolando di tanto in tanto.



## Sciogliere il formaggio

**TIP:** aggiungere poca acqua nella padella serve a creare vapore per fare fondere il formaggio più rapidamente.

- Tagliate il **formaggio** a cubetti di circa 1 cm e disponetelo nella padella sopra ai funghi.
- Unite anche 1-2 cucchiaini di **acqua**, direttamente sul fondo della padella, coprite con un coperchio e proseguite la cottura a fuoco basso per 2 minuti circa, finché il formaggio sarà filante.



## Condire l'insalata

- Condite l'**insalata** (ricordate di lavarla bene) con **aceto**, **sale** e **olio** a piacere.
- Tagliate il **pomodoro** a fette.
- Scaldate le **tortillas** in una padella a fuoco medio per 2-3 minuti. In alternativa, scaldatele in microonde per 1 minuto.



## Disporre nei piatti

**TIP:** la salsa aioli ha un intenso sapore di aglio, dosatela secondo i vostri gusti.

- Spalmate un po' di **salsa aioli** sulla base delle **tortillas** e aggiungetevi i **funghi al formaggio**, l'**insalata** e il **pomodoro**.

Buon Appetito!