



# Lonza d'autore, burrata e passion fruit con rucola, pomodorini gialli e patate

50 minuti

17



Lonza Di Maiale



Timo



Pomodorini Datterini



Pomodorini gialli



Patate



Burro



Frutto della Passione



Burrata



Aglio



Rucola



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

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

## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Lonza Di Maiale**	300 g	600 g
Timo**	5 g	10 g
Pomodorini Datterini**	150 g	250 g
Pomodorini gialli**	1 pacchetto	2 pacchetti
Patate	8 pezzi	16 pezzi
Burro** 7)	3 pacchetti	6 pacchetti
Frutto della Passione**	2 pezzi	4 pezzi
Burrata** 7)	1 pezzo	2 pezzi
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Rucola**	100 g	100 g

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>719 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	2602 kJ/ 622 kcal	362 kJ/ 87 kcal
Grassi (g)	28 g	4 g
Grassi saturi(g)	15 g	2 g
Carboidrati (g)	58 g	8 g
Zuccheri (g)	3 g	1 g
Fibre (g)	7 g	1 g
Proteine (g)	47 g	7 g
Sale (g)	2 g	0 g

## Allergeni

7) Latte

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)



## Preparare le verdure

- Preriscaldate il forno a 220 °C in modalità statica.
- Tagliate le **patate** a metà (potete tenere la buccia).
- Tagliate i **pomodorini** (rossi e gialli) a metà.
- Raccogliete le **patate** in una ciotola e conditele uniformemente con 1-2 cucchiaini d'olio e un generoso pizzico di **sale**, quindi distribuitele su una teglia foderata di carta da forno.



## Cuocere la lonza

**TIP: la lonza sarà cotta quando risulterà compatta, opaca e bianca all'interno.**

- Ripulite la padella usata per la salsa con carta da cucina e riportatela su fuoco medio-alto con il resto del **burro**, un filo d'**olio**, l'**aglio** sbucciato e qualche rametto di **timo**.
- Salate e pepate la **lonza** e rosolatela per 2 minuti per lato.
- Abbassate la fiamma, coprite con il coperchio e proseguite la cottura per circa 10 minuti, voltando la lonza a metà cottura, finché si sarà formata una crosticina dorata sulla superficie.



## Cuocere le verdure

- Nella stessa ciotola, raccogliete i **pomodorini** e conditeli con un cucchiaino di **zucchero**, un filo d'**olio** e un pizzico di **sale**, quindi disponeteli sulla teglia con le patate, cercando di non sovrapporli.
- Cuocete in forno caldo per circa 30-35 minuti, mescolando a metà cottura.
- Alla fine salate e pepate a piacere.



## Condire la rucola

- Condite la **rucola** (ricordate di lavarla bene) con **sale**, **aceto** e **olio** a piacere.
- Tagliate la **burrata** a tocchetti.
- Tagliate la **lonza** a fette sottili.



## Preparare la salsa

- Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio con 2/3 del **burro**.
- Tagliate a metà i **frutti della passione**, ricavatene la polpa con un cucchiaino e trasferitela nella padella con un pizzico di **sale**, **pepe** e 2-3 cucchiaini di **zucchero**.
- Mescolate bene e spostate in una ciotolina.



## Disporre nei piatti

- Disponete la **lonza** nei piatti e irroratela con la salsa al **frutto della passione**.
- Adagiate accanto la **rucola** e guarnitela con i **pomodorini** e la **burrata**.
- Accompagnate con le **patate**.

Buon Appetito!