



# Torta di sfoglia al brie fondente e porri con insalata e nocciole

45 minuti

8



Pasta sfoglia



Porro



Cipolla



Punta di Brie



Insalata Mista



Nocciole



Brodo Granulare  
Vegetale



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe,  
Burro, 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
Pasta sfoglia** <b>13</b>	1 pacchetto	2 pacchetto
Porro**	2 pezzi	4 pezzi
Cipolla	2 pezzi	4 pezzi
Punta di Brie** <b>7</b>	1 pacchetto	2 pacchetto
Insalata Mista**	100 g	200 g
Nocciole <b>2</b>	1 pacchetto	2 pacchetto
Brodo Granulare Vegetale <b>10</b>	1 pacchetto	2 pacchetto

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>477 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	4027 kJ/ 963 kcal	844 kJ/ 202 kcal
Grassi (g)	66 g	14 g
Grassi saturi (g)	39 g	8 g
Carboidrati (g)	58 g	12 g
Zuccheri (g)	14 g	3 g
Fibre (g)	8 g	2 g
Proteine (g)	30 g	6 g
Sale (g)	3 g	1 g

## Allergeni

**2)** Frutta a guscio **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](http://hellofresh.it)

1



## Cuocere il porro

- Preriscaldate il forno a 200 °C.
- Eliminate la guaina più esterna dei **porri** e riduceteli a rondelle di 0,5 cm.
- Sciogliete una noce di **burro** in una padella a fuoco medio, unite i **porri**, un pizzico di **sale**, **pepe** e fate rosolare per 2-3 minuti.
- Unite il **brodo** vegetale, 2-3 cucchiaini di **acqua**, aggiustate di sale se necessario e proseguite la cottura per 5-6 minuti, finché i porri saranno morbidi.

3



## Cuocere la torta

- Disponete la **pasta sfoglia** su una teglia foderata di carta da forno. Adagiate sopra i **porri** e irrorate con un filo d'**olio**. Ripiegate leggermente i bordi della pasta sfoglia verso l'interno.
- Cuocete in forno caldo per 12-14 minuti, finché la pasta sfoglia sarà dorata.
- Sfornate la **torta**, distribuitevi sopra il **brie** tagliato a tocchetti e rimette in forno per altri 4-5 minuti, finché il formaggio si sarà sciolto.
- Condite l'**insalata** (ricordate di lavarla bene) con **sale**, **aceto** e **olio** a piacere.

2



## Caramellare le cipolle

- Sbucciate le **cipolle** e affettatele sottilmente.
- Scaldare un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio, unite le cipolle, un pizzico di **sale** e cuocete per 3-4 minuti, mescolando ogni tanto.
- Aggiungete, per ogni persona, 1 cucchiaino di **zucchero**, 2 cucchiaini d'**acqua** e proseguite la cottura a fuoco basso per 5-6 minuti, finché saranno tenere e traslucide.

4



## Disporre nei piatti

- Tritate grossolanamente le **nocciole** e disponetele sull'**torta** insieme alle **cipolle**.
- Tagliatela a fette e disponetela nei piatti.
- Accompagnate con l'**insalata**.

Buon Appetito!