



Salmorejo - zuppa fredda andalusa con uova sode, pancetta e pomodoro

25 minuti

11



Pomodoro cuore
di bue



Uova sode



Pancetta



Pan carré



Cipolla



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

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

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Pomodoro cuore di bue**	2 pezzi	4 pezzo
Uova sode** 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pancetta**	1 pacchetto	2 pacchetti
Pan carré 7) 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Cipolla	2 pezzi	4 pezzo

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	503 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2407 kJ/ 575 kcal	479 kJ/ 114 kcal
Grassi (g)	27 g	5 g
Grassi saturi (g)	10 g	2 g
Carboidrati (g)	50 g	10 g
Zuccheri (g)	8 g	2 g
Fibre (g)	4 g	1 g
Proteine (g)	24 g	5 g
Sale (g)	3 g	1 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova 11) Soia 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



Rosolare la pancetta

- Portate una padella su fuoco medio-alto senza condimenti.
- Soffriggete la **pancetta** per 4-5 minuti per lato, finché sarà croccante, quindi spostatela su un piatto con carta da cucina per farla asciugare.



Caramellare le cipolle

- Sbucciate le **cipolle** e affettatele sottilmente.
- Scaldate 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 cucchiari d'**acqua** e proseguite la cottura a fuoco basso per 5-6 minuti, finché saranno tenere e traslucide.



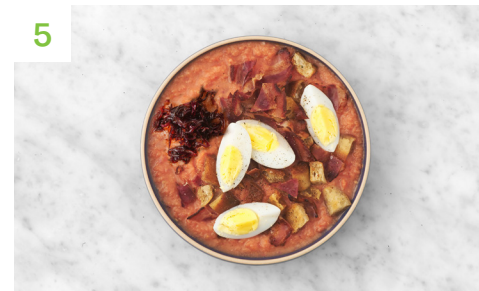
Tostare il pane

- Tenetene da parte un paio di fette di **pane** intere e riducete le altre a cubetti di circa 2 cm.
- Riportate la padella usata per la pancetta su fuoco medio con un filo d'**olio** e unite i cubetti di pane. Condite con un pizzico di **sale** e tostateli per 4-5 minuti, mescolando spesso, finché saranno dorati e croccanti.



Frullare il salmorejo

- Spezzettate grossolanamente le 2 fette di **pane** tenute da parte e raccoglietele in una ciotola.
- Tagliate i **pomodori** a tocchetti e trasferite anch'essi nella ciotola.
- Unite, per 2 persone, 3-4 cucchiari d'**olio**, 4-5 cucchiari d'**acqua**, un pizzico di **sale** e frullate fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea.
- Aggiungete altra acqua o olio per regolare la consistenza, se necessario.



Disporre nei piatti

- Disponete il **salmorejo** nei piatti.
- Guarnite con la **pancetta**, spezzettandola grossolanamente con le mani, la **cipolla**, l'**uovo** tagliato in quattro e i **crostini**.

Buon Appetito!