



# Funghi Portobello ripieni di Gorgonzola Dop

2 porzioni | con noci, miele e glassa al balsamico

35 minuti

5002



Gorgonzola Dop



Funghi Portobello



Noci



Miele 100% italiano



Glassa Al Balsamico



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Gorgonzola Dop** 7)	1 pacchetto	1 pacchetto
Funghi Portobello**	250 g	250 g
Noci 2)	1 pacchetto	1 pacchetto
Miele 100% italiano	1 pacchetto	1 pacchetto
Glassa Al Balsamico 14)	1 pacchetto	1 pacchetto

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>194 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	1237 kJ/ 296 kcal	639 kJ/ 153 kcal
Grassi (g)	23 g	12 g
Grassi saturi (g)	11 g	6 g
Carboidrati (g)	11 g	5 g
Zuccheri (g)	8 g	4 g
Fibre (g)	3 g	1 g
Proteine (g)	14 g	7 g
Sale (g)	1 g	0 g

## Allergeni

2) Frutta a guscio 7) Latte 14) Anidride solforosa e solfiti

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 gli ingredienti

- Preriscaldate il forno a 220 °C in modalità statica.
- Rimuovete i residui di gambo dai **funghi**.
- Tritate grossolanamente le **noci**.
- Tagliate la **gorgonzola** a cubetti.



## Disporre nei piatti

- Disponete i **funghi** nei piatti.
- Irrorateli con il **miele** e la **glassa al balsamico** e condite con una macinata di **pepe**.



## Cuocere i funghi

- Foderate una teglia con carta da forno.
- Adagiatevi sopra i **funghi** e conditeli con un filo d'**olio, sale e pepe**.
- Riempite ciascun fungo con un po' di **gorgonzola** e **noci**.
- Cuocete in forno caldo per 25-30 minuti, accendendo la funzione grill durante gli ultimi 5 minuti di cottura.

Buon Appetito!