



Arrosticini di maiale e spinaci filanti con crema di cannellini alla salvia e cipolla

35 minuti • Mangiami per primo

5

Cerca il kit con
lo stesso numero



Arrosticini di suino



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Spinacino baby



Fagoli Cannellini



Cipolla



Aglio



Salvia

La crema di cannellini alla salvia accompagna alla perfezione gli arrosticini di maiale e gli spinaci filanti al formaggio grattugiato. Se non volete usare il frullatore potete servire i fagoli interi, come contorno: la ricetta sarà meno cremosa ma ancora più semplice!



Cosa ti serve?

Olio di oliva, Sale, Pepe
Mixer, Padella

Prima di cominciare

Lava frutta e verdura. Usa taglieri e utensili diversi per cibi crudi e cotti, oppure puliscili tra un uso e l'altro. Lavati le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti. Pianifica le ricette in base alla data di scadenza riportata sugli ingredienti.

Ingredienti

	2P	4P
Arrosticini di suino**	1 pacchetto	2 pacchetti
Formaggio a pasta dura grattugiato** (7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Spinacino baby**	100 g	200 g
Fagioli Cannellini**	1 pacchetto	2 pacchetti
Cipolla	1 pezzo	1 pezzo
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Salvia**	1 pezzo	2 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	418 g	100 g	533 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3084 kJ/ 737 kcal	738 kJ/ 176 kcal	4489 kJ/ 1073 kcal	842 kJ/ 201 kcal
Grassi (g)	50 g	12 g	78 g	15 g
Grassi saturi (g)	17 g	4 g	28 g	5 g
Carboidrati (g)	29 g	7 g	29 g	5 g
Zuccheri (g)	2 g	1 g	2 g	0 g
Fibre (g)	15 g	4 g	15 g	3 g
Proteine (g)	38 g	9 g	58 g	11 g
Sale (g)	2 g	1 g	2 g	0 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova

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.



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito helloworldfresh.it

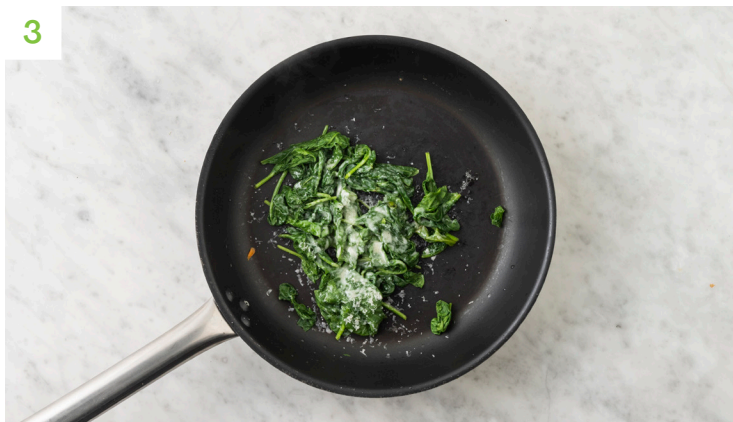
1



Preparare la crema di cannellini

- Sbucciate l'**aglio** e tagliatelo a metà.
- Rosolate l'aglio con un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio per 1-2 minuti.
- Scolate i **fagioli** dal liquido di conservazione e sciacquateli sotto acqua corrente. Uniteli in padella con 2-3 foglie di **salvia**, **sale**, **pepe** e 100 ml di **acqua** (circa mezzo bicchiere) per 2 persone. Coprite con il coperchio e cuocete per 5-6 minuti.
- Eliminate aglio e salvia e frullate i **fagioli** e il loro **fondo di cottura** con 2 cucchiai d'**olio**, fino a ottenere una crema liscia. Se necessario, aggiungete qualche altro cucchiaio di acqua calda per regolare la consistenza e aggiustate di sale a piacere.

3



Cuocere gli spinaci

- Riportate su fuoco medio la padella usata per i fagioli con un filo d'**olio**.
- Aggiungete gli **spinaci** (ricordate di lavarli bene), 1 cucchiaio d'**acqua**, un pizzico di **sale** e cuocete per 2-3 minuti.
- Abbassate il fuoco al minimo, aggiungete il **formaggio grattugiato** e un pizzico di **pepe**, coprite con un coperchio e proseguite la cottura per 1 minuto.

2



Grigliare gli arrosticini

TIP: gli arrosticini saranno cotti quando non saranno più rosa al centro.

- Nel frattempo che cuocete i fagioli, sbucciate e tagliate la **cipolla** a fette sottili.
- Portate su fuoco medio una seconda padella e rosolate la **cipolla** con un filo d'olio per 2-3 minuti.
- Spostate le cipolle ai bordi della padella, unite al centro gli **arrosticini** e grigliateli per circa 3-4 minuti su ogni lato, finché saranno dorati.
- Alla fine salate e pepate a piacere.

4



Disporre nei piatti

- Disponete la **crema** di fagioli nei piatti.
- Aggiungete **arrosticini** e **spinaci**.
- Condite con un pizzico di **pepe** a piacere.

Il nostro ingrediente segreto è la tua opinione: scansiona il QR code e commenta la ricetta

