Manzo cremoso alla Stroganoff

con panna, funghi e orzo perlato

30 minuti

6

Cerca il kit con lo stesso numero

Senape

Panna Da Cucina

Cipolla

Rosmarino

Orzo perlato

Funghi Champignon

Fettina di scamone

Tipico della cucina russa, il manzo alla Stroganoff è un piatto gustoso, popolare anche in Italia. La sua particolarità è il condimento cremoso a base di panna, funghi e cipolle. L'originale vorrebbe la salsa smetana - preparata con panna fermentata, dal gusto acidulo e profondo - mentre noi abbiamo semplificato aggiungendo un po' di senape. Il consiglio: condite l'orzo caldo con un filo di olio extravergine di oliva o un tocchetto di burro.

BOX CREATA IN ITALIA

Cosa ti serve?

Olio di oliva, Farina, Sale, Pepe
Padella antiaderente, Pentola

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
Senape **9)**	1 pacchetto	2 pacchetti
Panna Da Cucina **7)**	1 pacchetto	2 pacchetti
Cipolla	1 pezzo	1 pezzo
Rosmarino	1 pezzo	1 pezzo
Orzo perlato **13)**	1 pacchetto	1 pacchetto
Funghi Champignon**	1 pezzo	2 pezzi
Fettina di scamone**	1 pacchetto	2 pacchetti

***Conservare al fresco*

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	**400 g**	**100 g**	**525 g**	**100 g**
Energia (kJ/kcal)	2375 kJ/ 568 kcal	595 kJ/ 142 kcal	2998 kJ/ 716 kcal	572 kJ/ 137 kcal
Grassi (g)	24 g	6 g	28 g	5 g
Grassi saturi(g)	9 g	2 g	11 g	2 g
Carboidrati (g)	47 g	12 g	47 g	9 g
Zuccheri (g)	3 g	1 g	3 g	1 g
Fibre (g)	9 g	2 g	9 g	2 g
Proteine (g)	39 g	10 g	66 g	13 g
Sale (g)	0 g	0 g	0 g	0 g

Allergeni

7) Latte **9)** Senape **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.

1

Lessare l'orzo

- Portate a bollore una pentola d'**acqua** salata. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.
- Lessate l'**orzo** per circa 18-20 minuti.

2

Rosolare la carne

- Tagliate la **bistecca** a striscioline sottili.
- Scaldate una padella antiaderente con un filo d'**olio** a fuoco medio e rosolate la carne per 2-3 minuti, poi spostatela in un piatto.
- Sbucciate la **cipolla** e riducetela fettine.

3

Cuocere lo stufato

- Riportate la padella sul fuoco con 1 cucchiaio d'**olio** e aggiungete la **cipolla**.
- Condite con un pizzico di **sale** e rosolate per 3-4 minuti. Unite i **funghi**, **sale** e **pepe** a piacere e cuocete per altri 5 minuti.
- Incorporate la **panna**, la **bistecca**, un cucchiaio di **farina** (per 2 persone), il **rosmarino** e la **senape**. Unite 200 ml d'**acqua** e cuocete per 10-12 minuti a fuoco medio-basso, finché la salsa risulterà densa e cremosa.

4

Disporre nei piatti

- Scolate l'**orzo** e disponetelo nei piatti.
- Adagiate sopra lo **stufato**.

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

MISTO
Carta | A sostegno della gestione forestale responsabile
FSC® C020930

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