



Pasta, patate e formaggio affumicato con pancetta e Grana Padano Dop

25 minuti

4

Cerca il kit con
lo stesso numero



Conchiglie



Pancetta



Grana Padano Dop



Patate



Galbanino a
fette affumicato



Carota



Cipolla



Timo

Tradizionale napoletana, la pasta e patate è voluttuosa e avvolgente, preparata usualmente con pasta mista e provola. Noi abbiamo usato le conchiglie, che raccolgono bene il condimento, un formaggio affumicato simile alla scamorza e la pancetta, che aggiunge gusto e sapidità. Il consiglio del cuoco: la tecnica di cuocere la pasta direttamente in padella si dice 'risottare', ci vuole un po' di pazienza, ma il risultato è particolarmente cremoso, per via dell'amido rilasciato.



Cosa ti serve?

Sale, Pepe, Olio d'oliva, Zucchero
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
Conchiglie 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Pancetta**	100 g	200 g
Grana Padano Dop** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Patate	2 pezzi	4 pezzi
Galbanino a fette affumicato** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Carota**	1 pezzo	2 pezzi
Cipolla	1 pezzo	1 pezzo
Timo**	5 g	5 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	535 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	4274 kJ/ 1022 kcal	799 kJ/ 191 kcal
Grassi (g)	32 g	6 g
Grassi saturi (g)	17 g	3 g
Carboidrati (g)	133 g	25 g
Zuccheri (g)	8 g	2 g
Fibre (g)	10 g	2 g
Proteine (g)	49 g	9 g
Sale (g)	3 g	0 g

Allergeni

7) Latte **8)** Uova **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



Preparare gli ingredienti

TIP: usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** salata.
- Sbucciate e tagliate la **cipolla** e la **carota** a cubetti piccoli di circa 0,5 cm.
- Pelate e tagliate la **patata** a dadini di 1 cm.
- Scaldate 1 cucchiaio d'**olio** a fuoco medio in una seconda pentola capiente e rosolate **cipolla** e **carota** per 3-4 minuti, mescolando spesso. Poi unite **pancetta** e **patate** e cuocete per 2-3 minuti.

3



Tagliare il galbanino

- Tagliate nel frattempo il **galbanino** a pezzetti.
- Una volta che pasta e patate saranno cotte, togliete la pentola dal fuoco e aggiungete il **galbanino**, il **Grana Padano** e una macinata di **pepe**.
- Mescolate finché il formaggio si sarà sciolto.
- Aggiungete poca acqua calda per regolare la consistenza, se necessario e aggiustate di **sale**.

2



Cuocere la pasta

- Unite la **pasta** nella pentola con le verdure e la pancetta.
- Bagnate con 3-4 mestoli di **acqua** bollente e proseguite la cottura per 15 minuti circa, mescolando spesso, o finché la pasta sarà cotta e il sugo cremoso.
- Aggiungete altra acqua poco alla volta se vedete che si asciuga troppo.

4



Disporre nei piatti

- Disponete la **pasta** e **patate** nei piatti.
- Irrorate con un filo d'**olio** e condite con qualche fogliolina di **timo** e una macinata di **pepe**.

