Stufato saporito di salsiccia e patate

con bietole e Pecorino Romano Dop

25 minuti

3

Cerca il kit con lo stesso numero

Salsiccia di maiale

Patate

Pecorino romano Dop

Aglio

Peperoncino Tritato

Bietola

Lonza Di Maiale

Ricetta personalizzabile

Corroborante e saporito questo spezzatino racchiude il buono della cucina di casa. Salsiccia di maiale preparata in Italia, bietole nostrane e Pecorino Romano Dop, un formaggio a pasta dura eccellente, sapido e lievemente piccante, realizzato con cura solo con latte fresco di pecora. Il consiglio del cuoco: il pecorino grattugiato e la salsiccia hanno gusti intensi, salate poco gli altri ingredienti ed eventualmente eliminate il 'grasso' della salsiccia dopo la rosolatura.

BOX CREATA IN ITALIA

Cosa ti serve?

Sale, Olio d'oliva, Pepe
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
Salsiccia di maiale**	1 pacchetto	1 pacchetto
Patate	2 pezzi	4 pezzi
Pecorino romano Dop** **7)**	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Peperoncino Tritato	1 pacchetto	1 pacchetto
Bietola**	200 g	400 g
Lonza Di Maiale**	1 pacchetto	1 pacchetto

***Conservare al fresco*

Valori nutrizionali

per gli ingredienti non cucinati	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
	483 g	**100 g**	**448 g**	**100 g**
Energia (kJ/kcal)	2298 kJ/ 549 kcal	476 kJ/ 114 kcal	1617 kJ/ 389 kcal	361 kJ/ 86 kcal
Grassi (g)	30 g	6 g	12 g	3 g
Grassi saturi (g)	12 g	2 g	5 g	1 g
Carboidrati (g)	36 g	8 g	36 g	8 g
Zuccheri (g)	2 g	0 g	2 g	0 g
Fibre (g)	5 g	1 g	5 g	1 g
Proteine (g)	37 g	8 g	37 g	8 g
Sale (g)	4 g	1 g	2 g	0 g

Allergeni

7) Latte

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.

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

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

1

Preparare gli ingredienti

TIP: omettete il peperoncino se non gradite il piccante, la ricetta sarà comunque deliziosa.

- Eliminate la pelle della **salsiccia** e tagliatela a tocchetti di 2 cm circa.
- Scaldate un'ampia padella antiaderente a fuoco medio con un filo d'**olio**. Unite l'**aglio** (potete tenere la buccia) e un pizzico di **peperoncino** e rosolate per 1-2 minuti
- Unite la **salsiccia** e proseguite la cottura per 3-4 minuti.

Ricetta personalizzata: cuocete la lonza a fuoco medio-alto per 5-6 minuti, finché risulterà opaca e non più rosa al centro.

2

Cuocere la salsiccia

TIP: la salsiccia sarà cotta quando al centro non risulterà più rosa e umida.

- Sbucciate le **patate**, tagliatele a cubetti piccoli di circa 1-2 cm circa e unitele nella padella.
- Condite con un pizzico di **pepe**, incorporate 300-350 ml d'**acqua** (600-650 per 4 porzioni) e cuocete per 5 minuti.

3

Unire le bietole

- Rimuovete la parte più coriacea dal gambo delle **bietole** e riducetele a striscioline.
- Unitele in padella, coprite con il coperchio e proseguite la cottura per altri 10 minuti: dovrete ottenere una consistenza brodosa, aggiungete un altro mezzo bicchiere d'**acqua**, se necessario.
- Alla fine, spegnete il fuoco, condite con una manciata di **pecorino** e mescolate.

4

Disporre nei piatti

- Disponete lo **stufato** di salsiccia, bietole e patate nei piatti.
- Spolverizzate con il **pecorino** rimasto e condite a piacere con una macinata di **pepe**.

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