'Bontà su tela' burrata cremosa e pappa al pomodoro

con peperoni, crostini caserecci e basilico fresco

25 minuti

10

Cerca il kit con lo stesso numero

Ciabatta

Burrata

Basilico

Peperone

Pomodorini Datterini

Sembra un'opera d'arte: con i colori e i sapori tipici della cucina italiana. La pappa al pomodoro è una preparazione anti-spreco tradizionale Toscana, a base di pomodori e pane raffermo. La nostra rivisitazione è più ricca, con pane fresco, peperoni e burrata, che si lascia andare in cucchiaiate cremose. Il consiglio del cuoco: tenete la burrata a temperatura ambiente per almeno mezz'ora prima di servirla e tagliatela in fiocchi prima di adagiarla sulla pappa, per gustarla con più facilità.

BOX CREATA IN ITALIA

Cosa ti serve?

Olio d'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
Ciabatta **13)**	1 pacchetto	2 pacchetti
Burrata** **7)**	1 pezzo	2 pezzi
Basilico**	5 g	5 g
Peperone**	1 pezzo	2 pezzi
Pomodorini Datterini**	250 g	500 g

***Conservare al fresco*

Valori nutrizionali

per gli ingredienti non cucinati	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
	388 g	**100 g**	**448 g**	**100 g**
Energia (kJ/kcal)	2051 kJ/ 490 kcal	529 kJ/ 127 kcal	2689 kJ/ 643 kcal	601 kJ/ 144 kcal
Grassi (g)	18 g	5 g	32 g	7 g
Grassi saturi(g)	10 g	3 g	20 g	4 g
Carboidrati (g)	65 g	17 g	66 g	15 g
Zuccheri (g)	17 g	4 g	17 g	4 g
Fibre (g)	3 g	1 g	3 g	1 g
Proteine (g)	16 g	4 g	22 g	5 g
Sale (g)	2 g	0 g	2 g	0 g

Allergeni

7) Latte **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.

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

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

1

Preparare gli ingredienti

- Tagliate i **pomodorini** a metà.
- Tagliate uno dei **panini** a cubetti di circa 2 cm e riducete l'altro a pezzi grossolani (tagliate 2 panini e riducete a pezzi grossolani 2 panini per 4 porzioni).
- Riducete il **peperone** a cubetti di 2 cm.

2

Preparare la 'pappa'

- Scaldate un filo d'**olio** in una padella capiente dai bordi alti. Aggiungete i **peperoni**, i **pomodorini** e il **pane** tagliato grossolanamente (tenete da parte i cubetti). Bagnate con 3-4 cucchiai d'**acqua** (6-7 per 4 porzioni), condite con **sale**, **pepe** e cuocete per 8-9 minuti con il coperchio.
- Unite 2-3 cucchiai d'**olio**, 400 ml di **acqua** fredda (800 per 4) e frullate con un frullatore a immersione, fino a ottenere una consistenza omogenea.
- Alla fine assaggiate e aggiustate di **sale**, se necessario.

3

Cuocere i crostini

- Nel frattempo, scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio-alto.
- Unite i cubetti di **pane** e un pizzico di **sale** e tostateli per 5-6 minuti, finché saranno dorati e croccanti.
- Tagliate la **burrata** a metà.

4

Disporre nei piatti

- Disponete la **pappa** tiepida in piatti fondi o ciotole.
- Guarnite con i **crostini**, qualche foglia di **basilico** spezzettata e la **burrata** e irrorate con un filo d'**olio**.

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