Chicche di patate al pesto di rucola e stracchino

con pomodori nostrani caramellati

25 minuti

10

Cerca il kit con lo stesso numero

Rucola

Formaggio a pasta dura grattugiato

Anacardi

Chicche di patate

Stracchino

Pomodorini Datterini

Salsiccia di maiale 100% italiano

Ricetta personalizzabile

Le chicche di patate sono piccoli gnocchi soffici e gustosi, da cuocere in pochissimo tempo, per una cena express di qualità. Qui in una versione speciale, con i colori dell'Italia, e tanti ingredienti genuini e saporiti. Il consiglio in più: assaggiate le chicche quando affiorano nell'acqua e scolatele tenere, ma non sfatte.

BOX CREATA IN ITALIA

Cosa ti serve?

Sale, Pepe, Olio d'oliva, Zucchero
Ciotola, Mixer, Padella, 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
Rucola**	100 g	100 g
Formaggio a pasta dura grattugiato** **7) 8)**	1 pacchetto	2 pacchetti
Anacardi **2)**	1 pacchetto	2 pacchetti
Chicche di patate** **7) 13)**	1 pacchetto	2 pacchetti
Stracchino** **7)**	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodorini Datterini**	150 g	250 g
Salsiccia di maiale 100% italiano**	1 pacchetto	2 pacchetti

***Conservare al fresco*

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	**479 g**	**100 g**	**596 g**	**100 g**
Energia (kJ/kcal)	3711 kJ/ 877 kcal	775 kJ/ 185 kcal	4547 kJ/ 1087 kcal	763 kJ/ 182 kcal
Grassi (g)	43 g	9 g	58 g	10 g
Grassi saturi(g)	15 g	3 g	21 g	4 g
Carboidrati (g)	96 g	20 g	94 g	16 g
Zuccheri (g)	7 g	1 g	5 g	1 g
Fibre (g)	8 g	2 g	8 g	1 g
Proteine (g)	26 g	5 g	46 g	8 g
Sale (g)	3 g	1 g	5 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio **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.

FSC
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

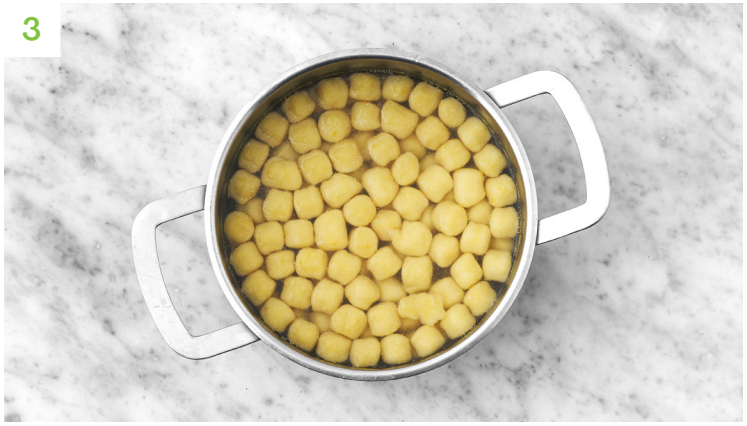
- Portate a bollore una pentola d'**acqua** salata. **SALVA-TEMPO:** *usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.*
- Tagliate a metà i **pomodorini**.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio.
- Unite i **pomodorini**, un pizzico di **sale**, **pepe** e un cucchiaino di **zucchero** (2 per 4 porzioni). Cuocete a fuoco medio per 10-12 minuti, finché saranno dorati.

2

Preparare il pesto

- Nel frattempo, sbollentate la **rucola** per 1 minuto, poi scolatela con un mestolo forato, mantenendo l'acqua nella pentola, e trasferitela in un bicchiere del mixer. **LO SAPEVI?** *Sbollentare la rucola serve a renderla meno amarognola.*
- Unite anche gli **anacardi**, il **formaggio grattugiato**, un pizzico di **sale**, **pepe**, 3 cucchiai d'**olio** (6 per 4 porzioni) e frullate fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Unite un altro filo d'olio o acqua per allungarla, se necessario.

3



Lessare le chicche

- Lessate le **chicche di patate** finché affiorano in superficie.
- Scolatele con un mestolo forato, trasferitele in una ciotola e conditele con il **pesto** di rucola, un filo d'**olio** e 1-2 cucchiai di **acqua di cottura**.

Ricetta personalizzata: eliminate la pelle e riducete la salsiccia a tocchetti. Cuocete in padella a fuoco medio-alto per 5-6 minuti, finché non è più rosa al centro.

4

Disporre nei piatti

- Distribuite le **chicche** nei piatti.
- Adagiate sopra i **pomodorini** e lo **stracchino** a tocchetti.

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