



Fettuccine del boscaiolo salsiccia e Taleggio Dop con funghi Portobello, panna e nocciole

35 minuti

17

Cerca il kit con
lo stesso numero



Scalognò



Funghi Portobello



Salsiccia di maiale



Salvia



Timo



Taleggio Dop



Panna Da Cucina



Fettuccine



Nocciole



Prima di cominciare

Lava gli ortaggi. Usa utensili diversi per cibi crudi e cotti, oppure puliscili tra un uso e l'altro. Lava le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti. Pianifica le ricette in base alla scadenza degli ingredienti.

Cosa ti serve?

Padella, Pentola, Pentolino

Ingredienti

	2P	4P	6P
Scalogno (pezzi)	1	2	3
Funghi Portobello** (g)	250	500	750
Salsiccia di maiale** (pacchetti)	1	2	3
Salvia** (pezzi)	1	2	3
Timo** (g)	2.5	5	7.5
Taleggio Dop** 7) (pacchetti)	1	2	3
Panna Da Cucina 7) (pacchetti)	1	2	3
Fettuccine** 8) 13) (pacchetti)	1	2	3
Nocciole 2) (pacchetti)	1	1	3

Dalla vostra dispensa

Burro (di tua scelta)*	(q.b)
Olio d'oliva*	(q.b)
Sale*	(q.b)
Pepe*	(q.b)

*Non incluso **Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	526 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	4275 kJ/ 1022 kcal	812 kJ/ 194 kcal
Grassi (g)	55 g	10 g
Grassi saturi (g)	31 g	6 g
Carboidrati (g)	81 g	16 g
Zuccheri (g)	11 g	2 g
Fibre (g)	7 g	1 g
Proteine (g)	54 g	10 g
Sale (g)	4 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.



Prepariamo la linea

Seguite le quantità indicate a sinistra per preparare correttamente la ricetta in base al numero di porzioni!

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** salata. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.
- Sbucciate e tritate finemente lo **scalogno**.
- Riducete i **funghi** a fette di 1 cm.
- Eliminate la pelle della **salsiccia** e tagliatela a tocchetti.



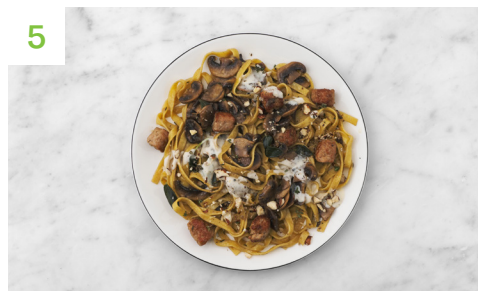
Mescola e rimescola

- Lessate le **fettuccine** per 2 minuti circa in acqua bollente. Tenete da parte un bicchiere di **acqua di cottura** e scolatele.
- Trasferitele nella padella con i funghi e la salsiccia, un goccio di **acqua di cottura** e cuocete a fuoco medio-alto per 2 minuti circa, mescolando spesso.
- Spegnete il fuoco, aggiungete una generosa noce di **burro** e mescolate per amalgamare. Aggiungete altra acqua di cottura per regolare la consistenza, se necessario.
- Tritate grossolanamente le **nocciole**.



A fuoco vivace

- Scaldate una padella antiaderente con un filo d'**olio**. Unite lo **scalogno** e la **salsiccia** e rosolate per 3-4 minuti, mescolando spesso.
- Aggiungete i **funghi**, qualche foglia di **salvia** e un rametto di **timo**. Aggiustate di **sale** e **pepe**, bagnate con un goccino d'**acqua** e cuocete con il coperchio per 10-11 minuti, finché i funghi saranno dorati e la salsiccia non più rosa al centro.
- Togliete il coperchio, alzate leggermente la fiamma e proseguite la cottura per altri 4-5 minuti, finché il fondo di cottura si sarà un po' asciugato.



A tavola col boscaiolo

- Disponete le **fettuccine** nei piatti.
- Irroratele con la **fonduta** di **taleggio**.
- Guarnite con qualche fogliolina di **timo**, le **nocciole** e una macinata di **pepe**.



Col Taleggio è più buono

- Rimuovete la crosta dal **taleggio** e tagliatelo a tocchetti.
- Trasferitelo in un pentolino con la **panna**, qualche foglia di **salvia** e un pizzico di **pepe**.
- Scaldate su fuoco medio-basso e mescolate con una frusta o un cucchiaino di legno, finché si sarà fuso e avrà ottenuto una consistenza morbida e cremosa.

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

