

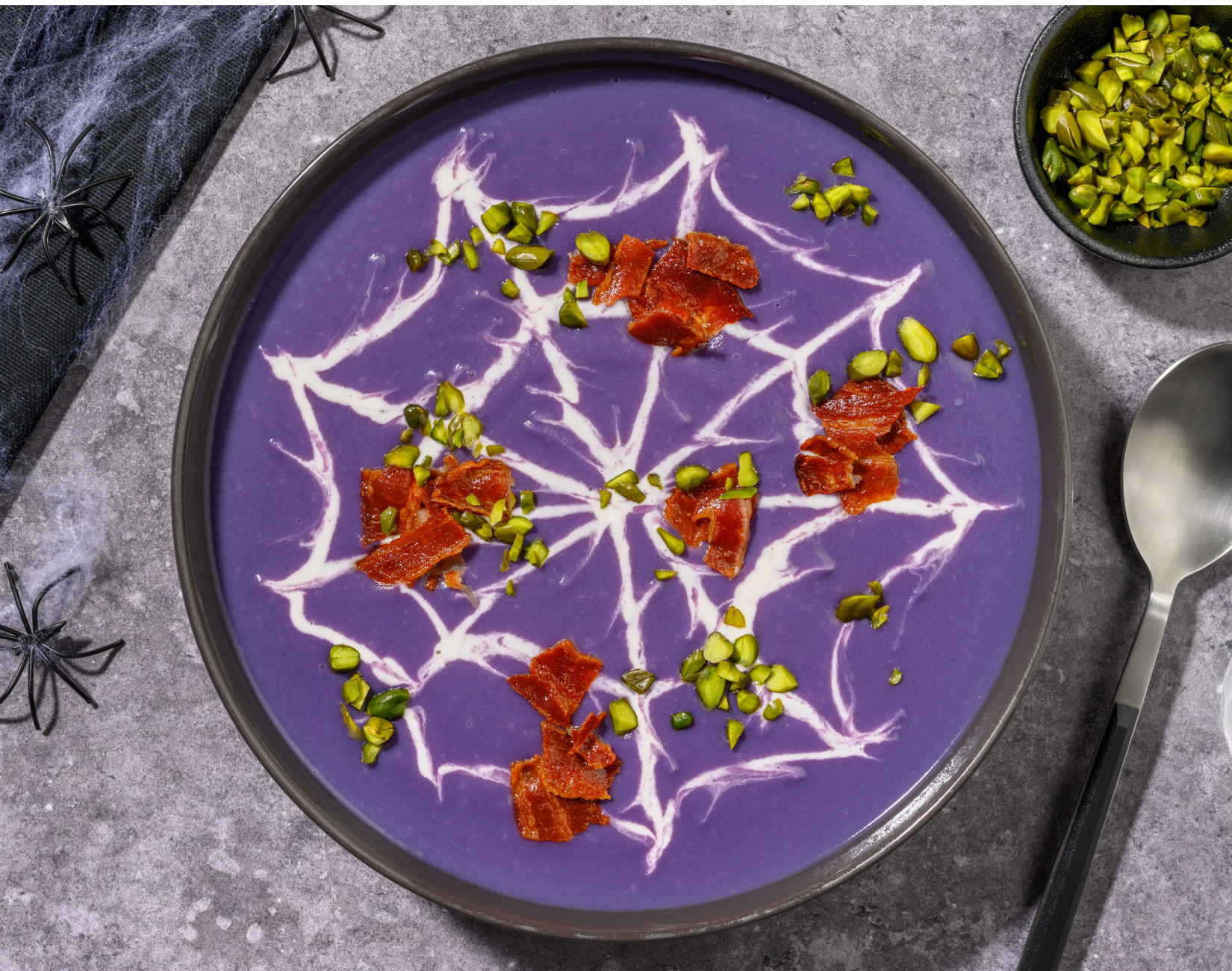


Calderone di crema viola e pancetta croccante con 'ragnatela' di formaggio fresco e pistacchi

45 minuti

25

Cerca il kit con lo stesso numero



Cipolla



Patate



Cavolo rosso
pretagliato



Alloro



Brodo granulare
di pollo



Pancetta



Formaggio spalmabile



Pistacchi



Salsiccia di maiale

Ricetta personalizzabile



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?

Ciotola, Mixer, Pentola

Ingredienti

	2P	4P	6P
Cipolla (pezzi)	1	1	3
Patate (pezzi)	1	2	3
Cavolo rosso pretagliato** (pacchetti)	1	2	3
Alloro (pezzi)	1	2	3
Brodo granulare di pollo (pacchetti)	1	2	3
Pancetta** (pacchetti)	1	2	3
Formaggio spalmabile** 7) (pacchetti)	1)	2	3
Pistacchi 2) (pacchetti)	1	2	3
Salsiccia di maiale** (pacchetti)	1	2	3

Dalla vostra dispensa

Olio d'oliva*		(q.b.)	
Acqua per le verdure* (ml)	600	1200	1800
Sale*		(q.b.)	
Pepe*		(q.b.)	
Latte (di tua scelta)* (ml)	50	100	150
Burro (di tua scelta)*		(q.b.)	

*Non incluso **Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	385 g	100 g	445 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	1650 kJ/ 394 kcal	429 kJ/ 103 kcal	1896 kJ/ 453 kcal	427 kJ/ 102 kcal
Grassi (g)	24 g	6 g	26 g	6 g
Grassi saturi(g)	11 g	3 g	12 g	3 g
Carboidrati (g)	36 g	10 g	37 g	8 g
Zuccheri (g)	5 g	1 g	5 g	1 g
Fibre (g)	4 g	1 g	4 g	1 g
Proteine (g)	14 g	4 g	25 g	6 g
Sale (g)	2 g	1 g	3 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 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.



In mano il coltello!

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

- Sbucciate e tagliate la **patata** a tocchetti di 1 cm.
- Sbucciate la **cipolla** e tritatela.

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



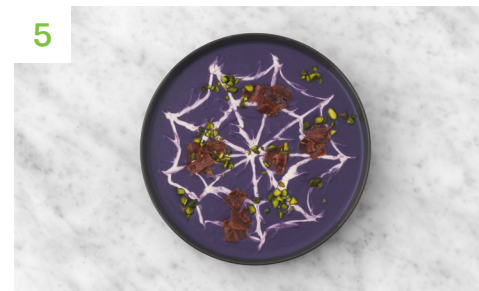
Protagonista il viola

- Una volta che le verdure saranno cotte, rimuovete l'**alloro** e frullate con una noce di **burro** fino a ottenere una vellutata liscia e senza grumi. **IL CONSIGLIO DELLA STREGA:** per ottenere una crema perfettamente vellutata e senza grumi, assicuratevi che il cavolo sia cotto a puntino e frullate a lungo.
- Assaggiate e aggiustate di **sale** e **pepe**, se necessario.
- Tritate finemente i **pistacchi**.



Calderone in azione

- Scaldate un filo d'**olio** in una pentola a fuoco medio. Unite la **cipolla**, l'**alloro** e soffriggete per 2-3 minuti.
- Aggiungete il **cavolo**, la **patata**, il **brodo granulare** e l'**acqua per le verdure**.
- Condite con un pizzico di **sale** e **pepe**, coprite con il coperchio e cuocete per circa 30-35 minuti, o finché le verdure saranno tenere.



Una cena 'stregata'

- Distribuite la **crema** in piatti fondi o ciotole.
- Disponete sopra qualche goccia di **salsa al formaggio spalmabile**. **IMPIATTAMENTO MAGICO:** per un impattamento scenografico a "ragnatela", fate cadere qualche goccia di salsa sulla vellutata e "trascinatela" con uno stuzzicadenti.
- Guarnite con la **pancetta** e i **pistacchi**.



Il tocco che fa 'crunch'

- Portate una padella su fuoco medio-alto senza condimenti.
- Aggiungete la **pancetta** e cuocete per 1-2 minuti per lato, finché sarà dorata.
- Trasferitela su carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso, poi tritatela grossolanamente.
- Raccogliete in una ciotolina il **formaggio spalmabile** con il **latte**. Condite con un pizzico di **sale**, **pepe** e mescolate bene con una forchetta o una frusta.

