Pane naan goloso allo stracchino e pomodori secchi

con cipolle caramellata, songino fresco e noci

25 minuti

5

Cerca il kit con lo stesso numero

- Cipolla
- Pomodori Secchi
- Glassa Al Balsamico
- Naan
- Stracchino
- Senape
- Insalata songino
- Noci
- Salsiccia di maiale

Ricetta personalizzabile

BOX CREATA IN ITALIA

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?

Teglia con carta da forno, ciotola, Padella

Ingredienti

	2P	4P	6P
Cipolla (pezzi)	2	4	6
Pomodori Secchi (pacchetti)	1	2	3
Glassa Al Balsamico **14)** (pacchetti)	1	2	3
Naan **7) 13)** (pacchetti)	1	2	3
Stracchino** **7)** (pacchetti)	1	2	3
Senape **9)** (pacchetti)	1	2	3
Insalata songino** (pezzi)	1	2	3
Noci **2)** (g)	20	40	60
Salsiccia di maiale** (pacchetti)	1	2	3
Dalla vostra dispensa			
Olio d'oliva*		(q.b.)	
Sale*		(q.b.)	
Zucchero* (cucchiaini)	2	4	6
Aceto*		(q.b.)	

**Non incluso **Conservare al fresco*

Valori nutrizionali

per gli ingredienti non cucinati	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
	381 g	**100 g**	**496**	**100 g**
Energia (kJ/kcal)	2902 kJ/ 694 kcal	762 kJ/ 182 kcal	3747 kJ/ 896 kcal	755 kJ/ 181 kcal
Grassi (g)	28 g	7 g	43 g	9 g
Grassi saturi(g)	9 g	2 g	15 g	3 g
Carboidrati (g)	87 g	23 g	83 g	17 g
Zuccheri (g)	22 g	6 g	17 g	3 g
Fibre (g)	8 g	2 g	8 g	2 g
Proteine (g)	22 g	6 g	42 g	9 g
Sale (g)	1 g	0 g	4 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio **7)** Latte **9)** Senape **13)** Cereali contenenti glutine **14)** Anidride solforosa e solfiti

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.

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

1

Rondelle e tocchetti

IMPORTANTE: le quantità per preparare la ricetta in base al numero di porzioni sono riportate nella tabella ingredienti!

- Preriscaldate il forno a 200 °C.
- Sbucciate e affettate sottilmente le **cipolle**.
- Tagliate i **pomodori secchi** a tocchetti.

2

Basta un poco di zucchero

- Portate una padella su fuoco medio-alto con un filo d'**olio**.
- Unite le **cipolle**, un pizzico di **sale** e un goccino d'**acqua** e rosolatele per 3-4 minuti, mescolando ogni tanto, fino a farle colorire.
- Aggiungete lo **zucchero** (dosi in tabella), la **glassa al balsamico** e proseguite la cottura a fuoco basso per 8-9 minuti, finché saranno tenere e traslucide.

Ricetta personalizzata: eliminte la pelle e riducete la salsiccia a tocchetti, quindi cuocete in padella a fuoco medio-alto per 5-6 minuti, finché non è più rosa al centro. Disponetela sui naan, una volta cotti.

3

Naan in forno!

- Disponete i **naan** su una teglia con carta da forno e adagiatevi sopra le **cipolle** caramellate, i **pomodori secchi** e lo **stracchino** a tocchetti.
- Cuocete in forno caldo per 5-6 minuti.
- Intanto, raccogliete in una ciotola la **senape** con un filo d'**olio**, un filo d'**aceto**, **sale**, **pepe** e mescolate energicamente con una forchetta.
- Aggiungete nella ciotola l'**insalata** (ricordate di lavarla bene) e mescolate per condirla in modo uniforme.
- Tritate grossolanamente le **noci** (oppure frantumatele direttamente nel loro sacchetto battendoci sopra con un cucchiaio di legno).

4

A tavola!

- Sfornate i **naan**, disponeteli nei piatti e guarniteli con le **noci**.
- Accompagnate con l'**insalata**.

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