Conchiglie cremose al Gorgonzola Dop e broccoli

con briciole aromatiche alla paprika affumicata

25 minuti

20

Cerca il kit con lo stesso numero

Broccoli

Conchiglie

Panko (pangrattato giapponese)

Mix di spezie con paprika affumicata

Gorgonzola Dop

Aglio

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?

Padella, Pentola, Ciotolina

Ingredienti

	2P	4P	6P
Broccoli (g)	250	500	750
Conchiglie **13)** (g)	250	500	750
Panko (pangrattato giapponese) **13)** (g)	25	50	75
Mix di spezie con paprika affumicata **9)** (pacchetti)	0.5	1	1.5
Gorgonzola Dop** **7)** (pacchetti)	1	1	3
Aglio (spicchi)	1	2	3
Salsiccia di maiale** (pacchetti)	1	2	3
Dalla vostra dispensa			
Sale*		(q.b.)	
Pepe*		(q.b.)	
Olio d'oliva*		(q.b.)	

**Non incluso **Conservare al fresco*

Valori nutrizionali

per gli ingredienti non cucinati	Per porzione 315 g	Per 100g 100 g	Per porzione 449 g	Per 100g 100 g
Energia (kJ/kcal)	3004 kJ/ 718 kcal	954 kJ/ 228 kcal	4460 kJ/ 1066 kcal	993 kJ/ 237 kcal
Grassi (g)	18 g	6 g	47 g	11 g
Grassi saturi(g)	11 g	4 g	20 g	4 g
Carboidrati (g)	107 g	34 g	108 g	24 g
Zuccheri (g)	6 g	2 g	7 g	2 g
Fibre (g)	8 g	2 g	8 g	2 g
Proteine (g)	32 g	10 g	53 g	12 g
Sale (g)	2 g	1 g	4 g	1 g

Allergeni

7) Latte **9)** Senape **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.

Hai bisogno di aiuto o vuoi dirci qualcosa? Siamo qui per te: chiamaci allo 02 3859 2568

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

1

Tutto in acqua bollente

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

- Portate a bollore una pentola d'**acqua** salata abbastanza capiente per i broccoli e poi la pasta. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.
- Riducete il **broccolo** a cimette di circa 4 cm e lessatelo per 3-4 minuti. Quindi aggiungete la **pasta** e proseguite la cottura per circa 11 minuti.

2

Briciole aromatiche

- Nel frattempo, scaldate un filo d'olio in una padella capiente a fuoco medio-alto.
- Aggiungete il **panko**, il **mix di spezie con paprika**, un pizzico di **sale** e tostate per 3-4 minuti, mescolando spesso, finché sarà dorato e croccante, poi spostatelo in una ciotolina.
- Eliminate la crosta e tagliate il **gorgonzola** a tocchetti.
- Sbucciate l'**aglio**.
- Riportate la padella su fuoco medio con un filo d'**olio** e rosolate l'**aglio** per 2-3 minuti, fino a farlo dorare.

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

3

Adesso viene il meglio

- Tenete da parte un bicchiere di **acqua di cottura** e scolate **broccoli** e **conchiglie**.
- Trasferiteli nella padella con l'**aglio** e fateli saltare a fuoco medio-alto per 1-2 minuti, aggiungendo un goccino di **acqua di cottura**, finché la pasta sarà cotta.
- Spegnete, unite il **gorgonzola** e mescolate con cura. Aggiungete un altro cucchiaio di acqua di cottura per rendere la consistenza più cremosa, se necessario.

4

A tavola

- Disponete le **conchiglie** nei piatti.
- Spolverizzatele con le **briciole** di panko e paprika.

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