



Stufato di bietola, cannellini e Grana Padano Dop con datterini nostrani e focaccia alla genovese

35 minuti



8

Cerca il kit con lo stesso numero



Cipolla



Aglio



Bietola



Pomodorini Datterini



Fagioli Cannellini



Brodo Granulare Vegetale



Timo essiccato



Grana Padano Dop



Focaccia genovese



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?

Pentola

Ingredienti per 2, 4 e 6 persone

Dalla box ricette	2P	4P	6P
Cipolla (pezzi)	1	1	3
Aglio (spicchi)	1	2	3
Bietola* (g)	200	400	600
Pomodorini Datterini* (g)	150	250	450
Fagioli Cannellini* (pacchetti)	1	2	3
Brodo Granulare Vegetale 10 (pacchetti)	1	2	3
Timo essiccato (pacchetti)	0.5	1	1.5
Grana Padano Dop* 7 8 (pacchetti)	1	2	3
Focaccia genovese 13 (pacchetti)	1	2	3
Salsiccia di maiale* (pacchetti)	1	2	3
Dalla vostra dispensa**			
Olio d'oliva		(q.b.)	
Acqua per lo stufato (ml)	400	800	1200
Sale		(q.b.)	
Pepe		(q.b.)	

*Conservare al fresco **Non incluso nella box

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	394 g	100 g	514 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	1600 kJ/382 kcal	406 kJ/97 kcal	2528 kJ/604 kcal	492 kJ/118 kcal
Grassi (g)	10 g	2 g	25 g	5 g
Grassi saturi (g)	4 g	1 g	11 g	2 g
Carboidrati (g)	51 g	13 g	52 g	10 g
Zuccheri (g)	3 g	1 g	4 g	1 g
Fibre (g)	12 g	3 g	12 g	2 g
Proteine (g)	20 g	5 g	40 g	8 g
Sale (g)	3 g	1 g	5 g	1 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova 10) Sedano 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](https://www.hellofresh.it)



Prepariamo le basi

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

- Sbucciate e affettate sottilmente la **cipolla**.
- Sbucciate l'**aglio** e tagliatelo a metà.
- Eliminate la parte finale del gambo (circa 1 cm) e tagliate le **bietole** a striscioline di 2 cm.
- Tagliate i **pomodorini** a metà.
- Scolate i **fagioli** dal liquido di conservazione e sciacquateli sotto acqua corrente.



Ancora più gusto

- Poco prima di servire, tagliate la **focaccia** a bastoncini. **IL CONSIGLIO DELLO CHEF:** la focaccia è pronta da mangiare, ma se volete potete anche tostarla in padella o nel tostapane.
- Spegnete il fuoco dello stufato, incorporate la maggior parte del **Grana Padano** e mescolate bene per amalgamare.
- Assaggiare e aggiustate di **sale** e **pepe** se necessario.



Non stufarti di stufare

- Scaldare un filo d'**olio** in una pentola ampia a fuoco medio.
- Rosolate l'**aglio** e la **cipolla** per 2-3 minuti.
- Aggiungete le **bietole**, i **fagioli**, i **pomodorini**, il **brodo granulare**, l'**acqua per lo stufato** (dosi in tabella) e un pizzico di **timo** a piacere.
- Condite con un generoso pizzico di **sale**, **pepe**, coprite con un coperchio e portate a bollore.
- Abbassate il fuoco e lasciate sobbollire per 20-25 minuti, finché le verdure saranno tenere.

Ricetta personalizzata: eliminate la pelle della salsiccia e riducetela a tocchetti. rosolatela con aglio e cipolla e poi proseguite la cottura come indicato, finché non è più rosa al centro.



Cucchiai pronti

- Disponete lo **stufato** in piatti fondi o ciotole.
- Spolverizzate con il **Grana Padano** rimasto e un pizzico di **timo**.

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

