



Tortiglioni al Gorgonzola Dop e funghi champignon con porri dorati, noci e Grana Padano

25 minuti

8

Cerca il kit con lo stesso numero



Porro



Funghi Pretagliati



Tortiglioni



Gorgonzola Dop



Noci



Grana Padano Dop



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
Porro* (pezzi)	1	2	3
Funghi Pretagliati* (g)	250	500	750
Tortiglioni 13) (g)	250	500	750
Gorgonzola Dop* 7) (pacchetti)	1	1	3
Noci 2) (g)	10	20	30
Grana Padano Dop* 7) 8) (pacchetti)	1	2	3
Salsiccia di maiale* (pacchetti)	1	2	3

Dalla vostra dispensa**

Olio d'oliva	(q.b.)
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	375 g	100 g	495 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3296 kJ/ 788 kcal	879 kJ/ 210 kcal	4224 kJ/ 1010kcal	853 kJ/ 204 kcal
Grassi (g)	26 g	7 g	42 g	8 g
Grassi saturi (g)	15 g	4 g	22 g	4 g
Carboidrati (g)	93 g	25 g	94 g	19 g
Zuccheri (g)	7 g	2 g	8 g	2 g
Fibre (g)	9 g	2 g	9 g	2 g
Proteine (g)	40 g	11 g	61 g	12 g
Sale (g)	1 g	0 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.

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)

1



Rondelle aromatiche

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

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** salata. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per fare prima.
- Eliminate la guaina esterna e tagliate il **porro** sottilmente.

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



Mantecare col formaggio

- Tenete da parte un bicchiere di **acqua di cottura** e scolate i tortiglioni.
- Trasferiteli in padella e incorporate il **gorgonzola** e una manciata di **Grana Padano**.
- Unite qualche cucchiaio di **acqua di cottura** e mescolate bene per amalgamare gli ingredienti.

2



Funghi in cottura

- Scaldate una padella ampia a fuoco medio con un filo d'**olio** e rosolate il **porro** per 1-2 minuti.
- Aggiungete i **funghi** e cuocete per 5 minuti, mescolando spesso. Coprite con il coperchio e proseguite la cottura per altri 5 minuti, finché le verdure saranno tenere e dorate.
- Alla fine salate a piacere.
- Nel frattempo, lessate i **tortiglioni** per circa 11-12 minuti.
- Riducete il **gorgonzola** a tocchetti e tritate grossolanamente le **noci**.

4



Piatto ricco mi ci ficco

- Disponete i **tortiglioni** nei piatti e completate con il resto del **Grana Padano** le **noci** e una macinata di **pepe**.

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

