Bistecca di manzo e polenta croccante

con funghi in salsa al gorgonzola

30 minuti

15

Funghi Champignon

Polenta

Gorgonzola

Panna Da Cucina

Aglio

Bistecca di Manzo

Com'è andata la tua consegna?
Scannerizza il QR code
e faccelo sapere!

Ricetta personalizzata: Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Funghi Champignon	125 g	250 g
Polenta	1 pacchetto	2 pacchetti
Gorgonzola** **7)**	1 pacchetto	2 pacchetti
Panna Da Cucina **7)**	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Bistecca di Manzo**	1 pacchetto	2 pacchetti

***Conservare al fresco*

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	**524 g**	**100 g**	**634 g**	**100 g**
Energia (kJ/kcal)	2723 kJ/ 651 kcal	520 kJ/ 124 kcal	3481 kJ/ 832 kcal	549 kJ/ 131 kcal
Grassi (g)	34 g	7 g	43 g	7 g
Grassi saturi (g)	17 g	3 g	17 g	3 g
Carboidrati (g)	43 g	8 g	43 g	7 g
Zuccheri (g)	2 g	0.4 g	2 g	0.4 g
Fibre (g)	2 g	0.3 g	2 g	0.3 g
Proteine (g)	40 g	8 g	64 g	10 g
Sale (g)	3 g	1 g	3 g	1 g

Allergeni

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.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro

FSC
MISTO
Carta da fonti gestite in maniera responsabile
FSC® C020930

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

1

Rosolare la polenta

- Aprite la confezione della **carne** e tenetela fuori dal frigo fino al momento della cottura, così da renderla più tenera.
- Tagliate la **polenta** a bastoncini di circa 2 cm.
- Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio, unite un filo di **olio extravergine** e cuoceteli 5-6 minuti per lato, finché saranno ben dorati: alla fine trasferiteli in un piatto e tenete al caldo.

2

Rosolare i funghi

- Sbucciate l'**aglio** e tagliatelo a metà.
- Pulite i **funghi** da eventuali residui di terra, eliminate la parte più dura del gambo e tagliateli a fettine.
- Scaldate un'altra padella a fuoco medio con 1 cucchiaio d'**olio** e rosolate l'**aglio** per 1-2 minuti.
- Aggiungete i **funghi**, un pizzico di **sale** e **pepe** e cuocete per 6-7 minuti a fuoco medio.

3

Preparare la crema di gorgonzola

- Eliminate la crosta e riducete il **gorgonzola** a cubetti. Fatelo sciogliere in un pentolino a fiamma bassa, insieme a 2 cucchiai di **panna**.
- Aggiungete il resto della **panna** nella padella con i **funghi**, aggiustate di **sale** e **pepe** e proseguite la cottura per 3-4 minuti.

4

Cuocere la carne

TIP: voltate la carne con una paletta o con una pinza per non bucarla, così i succhi resteranno all'interno e sarà più tenera e saporita.

- Ripulite la padella usata per la polenta con carta da cucina e riportatela su fuoco medio con 1-2 cucchiai d'**olio**.
- Condite la **carne** su entrambi i lati con un pizzico di sale e pepe, quindi cuocetela in padella per 4 minuti. Voltatela e proseguite la cottura per altri 3-4 minuti. Fatela riposare per 2-3 minuti prima di tagliarla a cubetti.

5

Disporre nei piatti

- Disponete la **carne** nei piatti e irroratela con qualche goccia di **salsa** al gorgonzola.
- Accompagnate con i **funghi** e la **polenta** e servite la salsa rimasta in una ciotolina a parte.

Buon Appetito!