



Couscous gigante alla boscaiola con porri, funghi e formaggio

Adatto ai Bambini 40 minuti • Mangiami per primo

1



Couscous perlato



Funghi Champignon



Porro



Origano



Brodo granulato di pollo



Formaggio a pasta dura grattugiato



Aglio



Burro



Salsiccia Di Maiale

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio extravergine di oliva

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Couscous perlato 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Funghi Champignon	125 g	250 g
Porro	1 pezzo	2 pezzi
Origano**	5 g	10 g
Brodo granulare di pollo	1 pacchetto	2 pacchetti
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 pezzo	2 pezzi
Burro** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Salsiccia Di Maiale**	320 g	640 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	374 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3012 kJ/ 720 Kcal	805 kJ/ 193 Kcal
Grassi (g)	36 g	10 g
Grassi saturi(g)	16 g	4 g
Carboidrati (g)	54 g	14 g
Zuccheri (g)	5 g	1 g
Fibre (g)	6 g	2 g
Proteine (g)	44 g	12 g

Allergeni

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.

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



Preparare gli ingredienti

- Portate a bollire in una pentola capiente 500 ml di **acqua** per persona, scioglietevi il **brodo**, poi abbassate la fiamma e tenete al caldo.
- Mondate e tagliate il **porro** a rondelle sottili.
- Sfogliate l'**origano**.
- Mondate i **funghi** e affettateli sottilmente.
- Sbucciate e tritate o tagliate a metà l'**aglio**.



Cuocere il couscous

- Aggiungete nella padella il **couscous**, riducete il fuoco al minimo e aggiungete 1 mestolo di **brodo** che avete sul fuoco.
- Cuocete, mescolando spesso, aggiungendo altro **brodo** man mano che verrà assorbito.
- Continuate in questo modo fino a cottura del **couscous**: 10-12 minuti.
Assaggiare per verificare la cottura.



Cuocere la salsiccia

- Eliminate la pelle della **salsiccia** e riducetela a piccoli pezzetti con le mani.
- Scaldare una padella grande (preferibilmente antiaderente) a fuoco medio-alto con un filo d'**olio d'oliva**.
- Cuocetevi la **salsiccia** sgranandola bene con un cucchiaino di legno, per 7-8 minuti.
- Trasferite la **salsiccia** cotta in un piatto e copritela per mantenerla al caldo.



Mantecare il couscous

- A cottura ultimata, spegnete il fuoco e aggiungete la **salsiccia**, metà del **formaggio** e il **burro**.
- Potete unire altro **brodo** se preferite una consistenza più cremosa.
- Aggiustate di **sale** e di **pepe**.



Rosolare le verdure

- Riscaldare nuovamente la padella a fuoco medio e aggiungete un filo d'**olio extravergine**, poi i **funghi**, il **porro**, l'**aglio**, qualche fogliolina di **origano** e un pizzico di **sale** e di **pepe**.
- Cuocete per 6-7 minuti fino a che il **porro** e i **funghi** si saranno ammorbiditi, mescolando di tanto in tanto.
- Eliminate l'**aglio** se gradite un sapore meno intenso.



Disporre nei piatti

- Distribuite il **couscous** nei piatti.
- Completate con altro **formaggio**, un filo d'**olio extravergine**, **pepe** a vostro gradimento e l'**origano** fresco rimanente.



Ti piace cucinare con HelloFresh?
Scarica la nostra app e raccontaci com'è andata!

Buon Appetito!