



Gamberetti marinati allo zafferano e burrata con crema di patate dolci e gnocchetti tricolore

45 minuti • Mangiami per primo

17



Gamberetti



Zafferano



Scalogn



Burro



Brodo Granulare Vegetale



Chicche di patate



Burrata



Timo



Patata Dolce



Carota



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

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio d'oliva

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Gamberetti** 5)	1 pacchetto	2 pacchetti
Zafferano	1 pacchetto	2 pacchetti
Scalogno	1 pezzo	2 pezzi
Burro** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Brodo Granulare Vegetale 10)	1 pacchetto	2 pacchetti
Chicche di patate** 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Burrata** 7)	1 pezzo	2 pezzi
Timo**	5 g	10 g
Patata Dolce	1 pezzo	2 pezzi
Carota	2 pezzi	4 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	763 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	4394 kJ/ 1050 kcal	576 kJ/ 138 kcal
Grassi (g)	24 g	3 g
Grassi saturi (g)	15 g	2 g
Carboidrati (g)	167 g	22 g
Zuccheri (g)	14 g	2 g
Fibre (g)	18 g	2 g
Proteine (g)	37 g	5 g
Sale (g)	9 g	1 g

Allergeni

5) Crostacei 7) Latte 8) Uova 10) Sedano

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



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](https://www.hellofresh.it)



Tagliare gli ingredienti

- Sbucciate e tagliate la **patata dolce** e le **carote** a cubetti di 1-2 cm.
- Sbucciate lo **scalogno** e tagliatelo a fette sottili.
- Scaldate 2-3 cucchiaini d'**olio** e il **burro** in una padella capiente, rosolate lo **scalogno** con 2-3 rametti di **timo** e un pizzico di **sale** per 5-6 minuti a fuoco medio-basso, finché sarà morbido e traslucido.



Rosolare i gamberetti

TIP: i gamberetti saranno cotti quando al centro risulteranno opachi e bianchi.

- Riprendete la padella usata per le verdure e scaldatela a fuoco medio-alto.
- Rosolatevi i **gamberetti** insieme alla loro **marinata** per circa 1 minuto, voltandoli a metà cottura.
- Portate a bollore una pentola d'**acqua** per le **chicche di patate**.



Marinare i gamberetti

- Unite nel frattempo in una ciotola 2-3 cucchiaini d'**olio** con 2-3 cucchiaini di **acqua** (per 2 persone) e scioglietevi lo **zafferano**. Aggiungete un pizzico di **sale**, **pepe**, qualche foglia di **timo** e mescolate bene.
- Trasferite i **gamberetti** nella ciotola e lasciateli marinare al fresco per almeno 10 minuti.



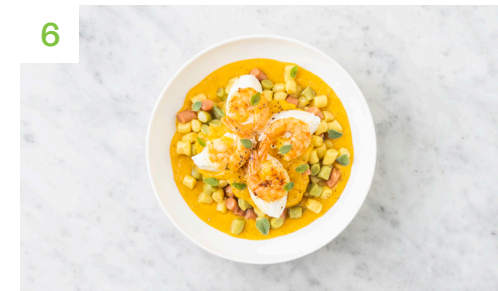
Lessare le chicche di patate

- Lessate le **chicche di patate** in acqua bollente salata seguendo i tempi di cottura indicati sulla confezione.
- Assaggiatene prima di scolare per verificare il grado di cottura.
- Dividete la **burrata** in 4 tocchetti per persona.



Preparare la crema di patate dolci e carota

- Aggiungete le **carote** e le **patate** nella padella con lo scalogno, condite con un pizzico di **sale** e di **pepe** e rosolate per 5-6 minuti.
- Unite 650 ml (2 bicchieri e mezzo) d'**acqua** per 2 persone, il **brodo granulare** e aggiustate di **sale**. Portate a bollore, poi cuocete a fuoco basso con coperchio per circa 16-18 minuti.
- Una volta cotte, frullate le **verdure** per ottenere una crema omogenea.



Disporre nei piatti

TIP: servite le chicche di patate rimanenti in una ciotolina a parte, condite con olio extravergine e qualche foglia di timo, e tuffatele via via nella crema.

- Disponete la crema di **patate dolci** e **carote** in piatti fondi o ciotole e adagiatevi sopra un po' di **chicche di patate**, i tocchetti di **burrata** e i **gamberetti**.
- Irrorate con un filo d'**olio** e guarnite con qualche foglia di **timo** e una macinata di **pepe**.

Buon Appetito!