

Gamberi marinati allo zafferano e burrata con crema di zucca e chicche di patate

GOURMET 45 minuti • Mangiami per primo

17



Gamberetti



Zafferano



Zucca



Scalogo



Burro



Brodo Granulare
Vegetale



Chicche tricolori



Burrata



Maggiorana

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) 14)	200 g	400 g
Zafferano	1 pacchetto	2 pacchetti
Zucca	1 pezzo	2 pezzi
Scalogno	1 pezzo	2 pezzi
Burro** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Brodo Granulare Vegetale 10)	1 pacchetto	2 pacchetti
Chicche tricolori 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Burrata** 7)	1 pezzo	2 pezzi
Maggiorana**	5 g	10 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	660 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3969 kJ/ 949 Kcal	601 kJ/ 144 Kcal
Grassi (g)	24 g	4 g
Grassi saturi (g)	15 g	2 g
Carboidrati (g)	130 g	20 g
Zuccheri (g)	12 g	2 g
Fibre (g)	19 g	3 g
Proteine (g)	45 g	7 g

Allergeni

5) Crostacei 7) Latte 8) Uova 10) Sedano 14) Anidride solforosa e solfiti

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



Tagliare gli ingredienti

- Portate a bollire una pentola di **acqua** e scioglietevi il **brodo**. Aggiustate di **sale**, poi lessatevi la **zucca** per 12-15 minuti (per praticità, tagliatela a pezzetti piccoli).
- Sbucciate lo **scalogno** e tagliatelo a fette sottili.
- Scaldate 2-3 cucchiaini d'**olio** e il **burro** in una pentola o padella capiente, rosolate lo **scalogno** con 2-3 rametti di **maggiorana** per 5-6 minuti a fuoco medio-basso fino a quando si sarà ammorbidito. Aggiustate di **sale** e **pepe**.



Rosolare i gamberi

- Riprendete la padella dello step 1 e scaldatela a fuoco medio-alto.
- Rosolatevi i **gamberi** insieme alla sua **marinata**, voltandoli a metà cottura per un totale di circa 1 minuto. Spegnete e tenete in caldo.



Sgusciare e marinare i gamberi

- Unite 2-3 cucchiaini d'**olio** (per 2 persone) in una ciotola con 2-3 cucchiaini di **acqua** (per 2 persone) e scioglietevi lo **zafferano**. Aggiungete un pizzico di **sale**, **pepe**, qualche foglia di **maggiorana** e mescolate bene.
- Sgusciate i **gamberi** rimuovendo testa e carapace, se riuscite tenete attaccata la coda: sarà più scenografica la presentazione!
- Trasferiteli nella ciotola con l'**olio** allo **zafferano** e lasciateli marinare al fresco per almeno 10 minuti.



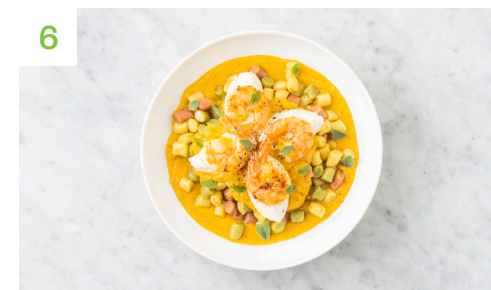
Lessare gli gnocchetti e preparare le gocce di burrata

- Lessate le **chicche tricolori** nello stesso **brodo** usato per la **zucca**, se necessario aggiungete un po' di **acqua** e **sale**.
- Scolate non appena saranno affiorate in superficie.
- Dividete la **burrata** in 4 tocchetti per persona.



Preparare la crema di zucca

- Scolate la **zucca** usando un mestolo forato per conservare il **brodo** di cottura: vi servirà per lessare gli gnocchetti. Trasferitela nella padella con lo **scalogno** e rosolate a fuoco vivace per 3-4 minuti.
- Frullate la **zucca** con lo **scalogno**, fino a ottenere una crema omogenea.
- Aggiungete altro **brodo** per regolare la cremosità, poi aggiustate di **sale**



Disporre nei piatti

- Impiattate la crema di **zucca** in piatti fondi e aggiungete un po' di **chicche tricolori**.
- Completate con i tocchetti di **burrata** e i gamberi allo **zafferano**.
- Decorate con un filo di **olio**, qualche foglia di **maggiorana** e una **macinata** di **pepe**.

TIP: servite gli gnocchetti rimanenti in una ciotolina a parte conditi con olio extravergine e qualche foglia di maggiorana, tuffateli via via nella crema.



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

Buon Appetito!