



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

40 minuti • Mangiami per primo

17



Gamberetti



Zafferano



Zucca



Scalognò



Burro



Brodo Granulare Vegetale



Chicche di patate



Burrata



Maggiorana

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
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 di patate** 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	652 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3822 kJ/ 913 kcal	586 kJ/ 140 kcal
Grassi (g)	24 g	4 g
Grassi saturi (g)	15 g	2 g
Carboidrati (g)	132 g	20 g
Zuccheri (g)	13 g	2 g
Fibre (g)	35 g	5 g
Proteine (g)	35 g	5 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



Tagliare gli ingredienti

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** e scioglietevi il **brodo**. Assaggiatelo e aggiustate di **sale** se necessario.
- Tagliate la **zucca** a cubetti e lessatela nel brodo per 12-15 minuti.
- 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 **maggiorana** 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 dello step 1 e scaldatela a fuoco medio-alto.
- Rosolatevi i **gamberetti** insieme alla loro **marinata**, voltandoli a metà cottura per circa 1 minuto.
- Spegnete e tenete in caldo.



Marinare i gamberetti

- Unite 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 **maggiorana** 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** nello stesso **brodo** usato per la zucca (se necessario aggiungete un po' di **acqua**), seguendo i tempi di cottura indicati sulla confezione.
- Dividete la **burrata** in 4 tocchetti per persona.



Preparare la crema di zucca

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



Disporre nei piatti

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

- Disponete la crema di **zucca** 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 **maggiorana** e una macinata di **pepe**.



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

Buon Appetito!