



# Gnocchi di patate one pot con funghi crema di pecorino e granella di nocciole

30 minuti

8



Pecorino grattugiato



Gnocchi



Funghi Champignon



Maggiorana



Nocciole



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
Pecorino grattugiato** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Gnocchi** 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Funghi Champignon	125 g	250 g
Maggiorana**	5 g	10 g
Nocciole 2)	1 pacchetto	1 pacchetto

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	360 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2891 kJ/ 691 Kcal	803 kJ/ 192 Kcal
Grassi (g)	18 g	5 g
Grassi saturi (g)	8 g	2 g
Carboidrati (g)	110 g	30 g
Zuccheri (g)	3 g	1 g
Fibre (g)	7 g	1 g
Proteine (g)	23 g	6 g
Sale (g)	7 g	2 g

## Allergeni

2) Frutta a guscio 7) Latte 8) Uova

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

1



## Tagliare gli ingredienti

- Tritate le **nocciole** grossolanamente.
- Scaldate un'ampia padella antiaderente a fuoco medio e senza condimenti e tostatevi le **nocciole** per 3-4 minuti, mescolando di tanto in tanto per non farle bruciare, poi mettetele in un piattino.
- Portate a bollore una pentola d'**acqua** senza salarla.
- Nel frattempo pulite i **funghi** da eventuali residui di terra e tagliateli a fettine.

4



## Cuocere gli gnocchi

- Tuffate gli **gnocchi** nell'**acqua** bollente, aggiungete una presa di **sale** e, non appena affiorano in superficie, scolateli con una schiumarola o con un mestolo forato.
- Trasferiteli via via nella padella con i **funghi**, mescolate bene e spegnete.

2



## Cuocere i funghi e fare la crema di pecorino

- Scaldate nella stessa padella un paio di cucchiari di **olio d'oliva**, unite i **funghi**, qualche foglia di **maggiorana**, un pizzico di **sale** e **pepe** e cuocete per 8-10 minuti.
- Nel frattempo preparate la **crema di pecorino**: mescolatelo in una ciotola con una generosa macinata di **pepe** e 3-4 cucchiari di **acqua** bollente che avete sul fuoco, con una forchetta o con una frusta, finché otterrete una consistenza liscia e non troppo liquida.

5



## Disporre nei piatti

- Versate un po' di **crema di pecorino** sulla base dei piatti, adagiatevi sopra gli **gnocchi** e i **funghi**, conditeli con un filo di **olio extravergine** e una macinata di **pepe**.
- Guarnite con le **nocciole** tostate e qualche foglia di **maggiorana**.



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

**Buon Appetito!**