

Lonza tenera di maiale al miele e senape con carote arcobaleno, patate e burro alle erbe

GOURMET 45 minuti

17



Patate



Carota



Timo



Rosmarino



Scalognò



Burro



Miele



Senape



Lonza Di Maiale



Panna Da Cucina



Mela



Maggiorana

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Patate	8 pezzi	16 pezzi
Carota	5 pezzi	10 pezzi
Timo**	5 g	10 g
Rosmarino**	1 pezzo	2 pezzi
Scalognò	1 pezzo	2 pezzi
Burro** 7)	3 pacchetti	6 pacchetti
Miele	4 pacchetti	8 pacchetti
Senape 9)	3 pacchetti	6 pacchetti
Lonza Di Maiale**	300 g	600 g
Panna Da Cucina 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Mela	1 pezzo	2 pezzi
Maggiorana**	5 g	10 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	887 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3260 kJ/ 779 Kcal	368 kJ/ 88 Kcal
Grassi (g)	28 g	3 g
Grassi saturi (g)	16 g	2 g
Carboidrati (g)	88 g	10 g
Zuccheri (g)	22 g	2.5 g
Fibre (g)	43 g	2 g
Proteine (g)	43 g	5 g

Allergeni

7) Latte 9) Senape

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 le verdure

- Preriscaldate il forno a 220 °C in modalità statica.
- Tagliate le **patate** novelle a metà.
- Pelate le **carote** e tagliatele in quarti per il senso della lunghezza.
- Sbucciate e tritate finemente lo **scalognò**.
- Sbucciate ed eliminate il torsolo della **mela** e tagliatela a cubetti piccoli, possibilmente della stessa grandezza dello **scalognò**.
- Sfogliate qualche rametto di **maggiorana**, **timo** e **rosmarino**. Tritate tutto finemente.



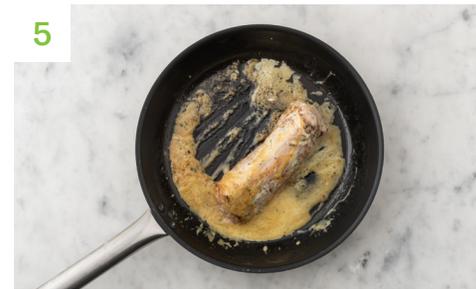
Preparare la salsa

- Mescolate in una ciotolina la **senape**, il **miele**, due cucchiari d'**acqua**, un pizzico di **sale** e tenete da parte.
- Scaldate un filo di **olio extravergine** in una padella antiaderente a fuoco medio e rosolate lo **scalognò** e la **mela** per 2-3 minuti.
- Aggiustate di **sale**, aggiungete un cucchiaino di **acqua** e un pizzico di **zucchero** e proseguite la cottura per altri 3-4 minuti, mescolando spesso.



Cuocere le patate

- Foderate una teglia con carta da forno.
- Distribuite le **patate** su un lato della teglia con la parte tagliata rivolta verso il basso e le **carote** dall'altro lato della teglia: condite con un filo di **olio extravergine**, un pizzico di **sale** e di **pepe** e un pizzico di trito di **erbe**.
- Infornate a forno caldo per 22-25 minuti.
- Le verdure dovranno essere dorate e croccanti.



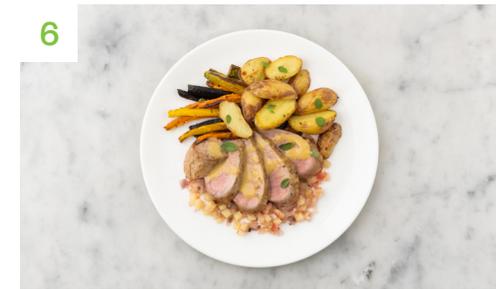
Cuocere la carne

- Unite la **lonza** e rosolate per 2 minuti su ogni lato.
- Aggiungete la salsa di **senape** e **miele** insieme a 2-3 cucchiari di **panna**.
- Abbassate la fiamma, coprite con il coperchio e continuate la cottura per 8-9 minuti, voltando la **lonza** a metà cottura.
- Togliete la **lonza** dalla padella e affettatela sottilmente con un coltello a lama liscia.
- Sfornate le **verdure** e mescolatele subito con qualche pezzetto di **burro alle erbe**.



Preparare il burro alle erbe

- Mescolate il **burro** in una ciotolina finché sarà cremoso. Unite un pizzico di **sale** e metà del trito di **erbe**.
- Fate raffreddare il **burro alle erbe** in frigo per almeno 15 minuti.



Disporre nei piatti

- Servite la **carne** nei piatti e conditela con la **salsa** di cottura.
- Accompagnate con le **carote** e le **patate** arrosto ben insaporite di **burro alle erbe**.
- Decorate con qualche fogliolina di **maggiorana** e **timo**.

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

Buon Appetito!