



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

35 minuti

17



Patate



Carota



Timo



Scalogno



Burro



Miele



Senape



Lonza Di Maiale



Panna Da Cucina



Mela



Rosmarino



Origano



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe,
Zucchero

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	3 pezzi	6 pezzi
Timo**	5 g	10 g
Scalognio	1 pezzo	2 pezzi
Burro** 7)	4 pacchetti	8 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
Rosmarino	1 pezzo	2 pezzi
Origano**	5 g	10 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	756 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3154 kJ/ 754 kcal	417 kJ/ 100 kcal
Grassi (g)	31 g	4 g
Grassi saturi (g)	18 g	2 g
Carboidrati (g)	78 g	10 g
Zuccheri (g)	22 g	3 g
Fibre (g)	14 g	2 g
Proteine (g)	41 g	5 g
Sale (g)	2 g	0.3 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** a metà (potete tenere la buccia).
- Pelate le **carote** e tagliatele a bastoncini.
- Tagliate la **mela** a cubetti piccoli di 0,5 cm.
- Sfogliate qualche rametto di **origano, timo** e **rosmarino** e 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 d'**olio extravergine** in una padella antiaderente a fuoco medio e rosolate lo **scalognio** e la **mela** per 2-3 minuti.
- Salate, aggiungete un cucchiaino d'**acqua** e un pizzico di **zucchero** e proseguite la cottura per altri 3-4 minuti, mescolando spesso.



Cuocere le patate

- Raccogliete le **patate** e le **carote** in una ciotola e conditele uniformemente con 1-2 cucchiari di **olio** e un pizzico di **trito di erbe**.
- Foderate una teglia con carta da forno e disponetevi le carote e le patate, cercando di non sovrapporle.
- Cuocete in forno caldo per circa 30-35 minuti, mescolando a metà cottura.
- Alla fine salate e pepate a piacere.



Cuocere la lonza

TIP: la lonza sarà cotta quando risulterà compatta, opaca e bianca all'interno.

- 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 proseguite la cottura per 8-9 minuti, voltando la lonza a metà cottura.
- Sfornate le **verdure** e mescolatele con qualche pezzetto di **burro alle erbe**.



Preparare il burro alle erbe

- Raccogliete il **burro** in una ciotolina e lavoratelo con una forchetta finché sarà cremoso.
- Unite un pizzico di **sale** e metà del **trito di erbe** e tenete da parte in frigo per almeno 15 minuti.



Disporre nei piatti

- Servite la **lonza** nei piatti e irroratela con il suo fondo di cottura.
- Accompagnate con le **carote** e le **patate** arrosto ben insaporite di **burro alle erbe**.