

Manzo con burrata e gocce di tartufo

datterini gialli caramellati e french toast alla salvia

GOURMET 40 minuti • Mangiami per primo

17



Tagliata di manzo



Salvia



Burro



Olio al Tartufo



Latte parzialmente scremato UHT



Rucola



Basilico



Pomodorini gialli



Burrata



Pane integrale

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Tagliata di manzo**	1 pacchetto	2 pacchetti
Salvia**	5 g	10 g
Burro** 7)	4 pacchetti	8 pacchetti
Olio al Tartufo	1 pacchetto	2 pacchetti
Latte parzialmente scremato UHT 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Rucola**	50 g	100 g
Basilico**	5 g	10 g
Pomodorini gialli	1 pacchetto	2 pacchetti
Burrata** 7)	1 pezzo	2 pezzi
Pane integrale 13)	200 g	400 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	466 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2774 kJ/ 663 Kcal	595 kJ/ 142 Kcal
Grassi (g)	39 g	8 g
Grassi saturi(g)	21 g	5 g
Carboidrati (g)	60 g	13 g
Zuccheri (g)	10 g	2 g
Fibre (g)	5 g	1 g
Proteine (g)	19 g	4 g

Allergeni

7) Latte 13) Cereali contenenti glutine

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



Preparare i pomodorini confit

- Tagliate i **pomodorini** a metà per il lungo.
- Ritagliate un disco di carta da forno grande come il fondo di una padella media, adagiatelo nella padella e distribuitevi sopra 1/2 cucchiaino di **zucchero**, un generoso pizzico di **sale**, e i **datterini** con la parte tagliata rivolta verso il basso.
- Cuoceteli senza voltarli per circa 15 minuti, a fuoco medio, fino a che non saranno ben caramellati: controllateli ogni tanto per non farli annerire troppo.



Rosolare la carne

- Ripulite la padella con carta da cucina.
- Condite la **carne** su entrambi i lati con un pizzico di **sale**, **pepe** e un filo di **olio extravergine di oliva**.
- Riportate la padella sul fuoco alto e rosolatevi la tagliata per 2 minuti per lato per una cottura media.
- Fatela riposare per 4-5 minuti, affinché i succhi interni si ridistribuiscono, quindi tagliatela a fette non troppo spesse. Aggiustate di **sale** e di **pepe**.



Tagliare il pane

- Versate il **latte** in un contenitore abbastanza ampio.
- Tagliate il **pane** in fette spesse 1,5-2 cm.
- Scaldate in una padella ampia, a fuoco basso, metà del **burro** con un cucchiaino di **olio di oliva**, qualche foglia di **salvia**, e un pizzico di **sale**: fatelo sciogliere lentamente.



Tagliare la burrata

- Tagliate la **burrata** in 8 fiocchetti e conditeli leggermente con un pizzico di **sale** e un filo di **olio extravergine**: per un risultato più cremoso, frullatela con **sale** e **olio**.
- Condite la **rucola** con un cucchiaino d'**olio d'oliva** a persona, un pizzico di **sale** e un cucchiaino di **aceto** a piacere.



Tostare i french toast

- Immergete una fetta di **pane** alla volta nel **latte**, in modo che si bagni in modo uniforme ma non si inzuppi troppo, poi adagiatela direttamente nella padella con il **burro**, alzata la fiamma e tostate per 2-3 minuti per lato, voltandola una volta. Procedete così fino a tostare tutte le fette di **pane**: potete tostare 2 o più fette in contemporanea, aggiungendo via via il resto del **burro**.
- Salate alla fine, tagliate a striscioline e tenete da parte.



Disporre nei piatti

- Distribuite i bocconcini di **burrata** nel piatto, alternate dunque con fette di **tagliata**, i **pomodorini confit**, le striscioline di **french toast** e le foglie di **basilico**.
- Insaporite infine con un filo di **olio al tartufo** sulla **tagliata** e sulla **burrata**.
- Accompagnate a parte l'**insalata di rucola** con sopra i **pomodorini** rimasti e i **french toast**.



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

Buon Appetito!