



Pansotti alle erbe con fonduta di Grana Padano crumble di nocciole e salvia

30 minuti

3



Grana Padano



Panna Da Cucina



Pansotti con
ripieno di erbe



Nocciole



Salvia

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
Grana Padano** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Panna Da Cucina 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pansotti con ripieno di erbette** 7) 8) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Nocciole 2)	1 pacchetto	1 pacchetto
Salvia**	1 pezzo	2 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	202 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2357 kJ/ 563 Kcal	1164 kJ/ 278 Kcal
Grassi (g)	30 g	15 g
Grassi saturi (g)	14 g	7 g
Carboidrati (g)	49 g	24 g
Zuccheri (g)	6 g	3 g
Fibre (g)	6 g	3 g
Proteine (g)	23 g	11 g
Sale (g)	2 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 7) Latte 8) Uova 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



Bollire l'acqua per i pansotti

- Portate a ebollizione abbondante **acqua** per i **pansotti**.
- Salate l'acqua appena prima di lessarli.



Tostare le nocciole

- Tritate grossolanamente le **nocciole**.
- Scaldare a fuoco medio una padella, preferibilmente antiaderente, e tostate le **nocciole** senza aggiungere condimenti, per 2-3 minuti, mescolando spesso, finché saranno dorate e fragranti.
- Spostate su un piattino e tenete da parte.



Preparare la crema di Grana Padano

- Riportate la stessa padella su fuoco basso con un filo d'**olio**, la **panna**, il **Grana Padano** e 100 ml d'**acqua**.
- Mescolate delicatamente finché il formaggio si sarà sciolto.
- Aggiungete 1-2 foglie di **salvia** (tenetene da parte qualcuna per guarnire) e un pizzico di **pepe** a piacere.



Cuocere i pansotti

TIP: tenete da parte l'acqua di cottura dei pansotti, potrebbe servirvi per allungare la fonduta.

- Lessate i **pansotti** nell'acqua seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.
- Assaggiateli per verificare il grado di cottura, quindi scolateli con un mestolo forato e trasferiteli direttamente nella padella con la fonduta.



Condire i pansotti

- Condite i **pansotti** con la fonduta al **Grana Padano**, facendo attenzione a non romperli.
- Se la fonduta risultasse troppo densa, diluitela con un cucchiaio di **acqua** di cottura.
- Mescolate con delicatezza per condirli in modo omogeneo.



Disporre nei piatti

- Distribuite i **pansotti** nei piatti.
- Guarnite con le **nocciole** tostate e le foglie di **salvia** tenute da parte.
- Ultimate con un una macinata di **pepe** a piacere.

