



Pasticcio al forno con radicchio e funghi besciamella fatta in casa, salvia e formaggio

Veggie 45 minuti

3



Cipolla



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Latte parzialmente
scremato UHT



Burro



Noce moscata



Radicchio



Salvia



Funghi Champignon



Tortiglioni

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio
extravergine di oliva, Farina

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Latte parzialmente scremato UHT 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Burro** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Noce moscata	1 pacchetto	2 pacchetti
Radicchio	1 pezzo	2 pezzi
Salvia**	1 pezzo	2 pezzi
Funghi Champignon	250 g	500 g
Tortiglioni 13)	1 pacchetto	1 pacchetto

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	606 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3023 kJ/ 722 Kcal	499 kJ/ 119 Kcal
Grassi (g)	17 g	3 g
Grassi saturi(g)	10 g	2 g
Carboidrati (g)	106 g	17 g
Zuccheri (g)	16 g	3 g
Fibre (g)	11 g	1.8 g
Proteine (g)	34 g	6 g
Sale (g)	0.5 g	0.1 g

Allergeni

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



Tagliare le verdure

- Preriscaldate il forno a 220 °C (oppure 200 °C se ventilato).
- Portate a bollore abbastanza **acqua** per cuocere la **pasta**.
- Affettate grossolanamente il **radicchio**.
- Eliminate la parte più dura del gambo dei **funghi** e tagliateli in quarti.
- Spezzettate con le mani la **salvia** e tenetene 2-3 foglioline per la guarnizione finale.
- Sbucciate e tritate finemente la **cipolla**.



Preparare la besciamella

- Scaldate una pentola antiaderente a fuoco basso.
- Sciogliete il **burro**, poi spostate la padella fuori dal fuoco, aggiungetevi 1 cucchiaio di **farina** per persona e mescolate bene per sciogliere i grumi (avete creato il roux).
- Rimettete la pentola sul fuoco medio, unite 100 ml di **latte** per persona, un pizzico di **sale** e di **pepe**, un pizzico a piacere di **noce moscata** e cuocete per 6-7 minuti, mescolando, finché il liquido si addensa.



Cuocere le verdure

- Scaldate un cucchiaio di **olio d'oliva** per persona in una padella ampia, preferibilmente antiaderente, a fuoco medio.
- Unite la **cipolla** e fatela rosolare per 3-4 minuti.
- Aggiungete i **funghi** e il **radicchio**, aggiustate di **sale** e **pepe**, e proseguite la cottura per altri 8-10 minuti, preferibilmente con il coperchio.



Infornare la pasta

- Scolate la **pasta** e rimettetela nella pentola.
- Unite dunque la **besciamella**, i **funghi** con il **radicchio**, metà del **formaggio grattugiato** e qualche foglia di **salvia**.
- Mescolate tutto e trasferite il pasticcio di **pasta** in una pirofila da forno.
- Ultimate con un filo di **olio d'oliva**, infornate e cuocete per 5-8 minuti, fino a creare una crosta leggera in superficie.



Lessare la pasta

- Salate l'**acqua** che avete sul fuoco solamente prima di tuffare la **pasta**.
- Cuocetela al dente, 2 minuti in meno rispetto al tempo di cottura indicato sulla confezione.



Disporre nei piatti

- Sfnorate il **pasticcio** e lasciatelo riposare qualche minuto prima di servirlo.
- Distribuitelo nei piatti e ultimate con il **formaggio grattugiato** rimasto e la **salvia** tenuta da parte.

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

Buon Appetito!