



# Polenta gratinata e fonduta al gorgonzola con funghi, spinaci saltati e granella di noci

35 minuti

10



Gorgonzola



Polenta



Burro



Formaggio a pasta  
dura grattugiato



Noci



Funghi Champignon



Spinacino baby



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe



## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Gorgonzola** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Polenta	1 pacchetto	2 pacchetti
Burro** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Noci 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Funghi Champignon	125 g	250 g
Spinacino baby**	100 g	200 g

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	450 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2457 kJ/ 587 kcal	545 kJ/ 130 kcal
Grassi (g)	34 g	8 g
Grassi saturi (g)	19 g	4 g
Carboidrati (g)	43 g	10 g
Zuccheri (g)	1 g	0.2 g
Fibre (g)	3 g	1 g
Proteine (g)	25 g	6 g
Sale (g)	3 g	1 g

## Allergeni

2) Frutta a guscio 7) Latte 8) Uova

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



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](https://hellofresh.it)



## Tagliare gli ingredienti

- Preriscaldate il forno a 220 °C.
- Tagliate la **polenta** a fette spesse circa 1 cm, quindi dividetela a metà.
- Eliminate la crosta e tagliate il **gorgonzola** a tocchetti.
- Tritate grossolanamente le **noci**.
- Eliminate la parte più dura del gambo ed eventuali residui di terra dai **funghi** e riduceteli a fettine sottili.



## Cuocere i funghi

- Scaldate 2 cucchiai d'**olio** in una padella a fuoco medio, unite i **funghi**, 50 ml d'**acqua** (circa 5 cucchiai), **sale** e **pepe**, coprite con il coperchio e cuocete per 10 minuti.
- Togliete il coperchio e proseguite la cottura per 5 minuti, o finché i funghi saranno dorati.



## Infornare la polenta

- Ungete leggermente una pirofila da forno con un filo d'**olio** e disponete sul fondo le fette di **polenta**.
- Tagliate un panetto di **burro** a tocchetti e distribuiteli sulla **polenta**, quindi spolverizzate con il **formaggio grattugiato**.
- Infornate per 22-25 minuti, finché si sarà formata una crosticina dorata e croccante sulla superficie.



## Cuocere gli spinaci

- Portate su fuoco medio-alto un'altra padella con un filo d'**olio**.
- Unite gli **spinaci**, condite con **sale** e **pepe** e fateli appassire per 4-5 minuti, mescolando spesso.



## Preparare la fonduta

- Trasferite nel frattempo il **gorgonzola** in un pentolino insieme all'altro panetto di **burro**.
- Condite con un pizzico di **pepe** e fate sciogliere a fuoco bassissimo, mescolando spesso, fino a ottenere una **fonduta** omogenea e abbastanza densa.



## Disporre nei piatti

- Disponete la **polenta** nei piatti. Irroratela con la fonduta di **gorgonzola** e accompagnate con i **funghi** e gli **spinaci**.
- Guarnite con la granella di **noci** e condite con una macinata di **pepe** a piacere.

Buon Appetito!