# Sformato di patate "alla Greg"

## con sugo di funghi, piselli e formaggio

40 minuti

10

Patate

Funghi Champignon

Carota

Sedano

Cipolla

Burro

Timo

Concentrato
Di Pomodoro

Piselli in scatola

Formaggio a pasta dura
grattugiato

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 |
|---|---|---|
| Patate | 4 pezzi | 8 pezzi |
| Funghi Champignon | 125 g | 250 g |
| Carota | 1 pezzo | 2 pezzi |
| Sedano **10)** | 50 g | 100 g |
| Cipolla | 1 pezzo | 2 pezzi |
| Burro** **7)** | 2 pacchetti | 4 pacchetti |
| Timo** | 5 g | 10 g |
| Concentrato Di Pomodoro | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Piselli in scatola | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Formaggio a pasta dura grattugiato** **7) 8)** | 1 pacchetto | 2 pacchetti |

***Conservare al fresco*

## Valori nutrizionali

| | Per porzione | Per 100g |
|---|---|---|
| per gli ingredienti non cucinati | **923 g** | **100 g** |
| Energia (kJ/kcal) | 2845 kJ/ 680 kcal | 308 kJ/ 74 kcal |
| Grassi (g) | 16 g | 2 g |
| Grassi saturi (g) | 9 g | 1 g |
| Carboidrati (g) | 93 g | 10 g |
| Zuccheri (g) | 14 g | 1 g |
| Fibre (g) | 26 g | 3 g |
| Proteine (g) | 33 g | 4 g |
| Sale (g) | 1 g | 0.1 g |

## Allergeni

**7)** Latte **8)** Uova **10)** Sedano

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!

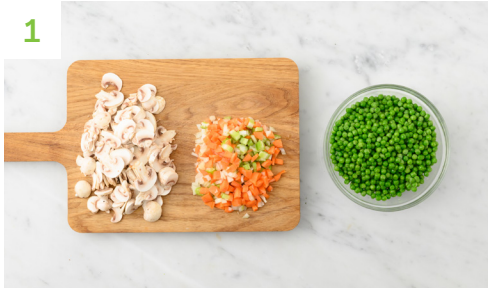
**Conservate il kit ricette in frigo**

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

FSC
MISTO
Carta da fonti gestite in maniera responsabile
FSC® C020930

Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it

1



## Tagliare gli ingredienti

**TIP: coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.**

- Portate a bollore una pentola d'**acqua** per le patate.
- Sbucciate **patate** e riducetele a tocchetti di 2 cm.
- Pulite i **funghi** da eventuali residui di terra e tagliateli a fettine.
- Sbucciate la **carota** e la **cipolla** e tagliatele a dadini di 1-2 cm. Tagliate allo stesso modo anche il **sedano**.
- Scolate i **piselli** dal liquido di conservazione e sciacquateli sotto acqua corrente.

2

## Lessare le patate

- Lessate le **patate** per circa 15-18 minuti, o finché saranno tenere.
- Preriscaldate il forno in modalità grill a 200 °C.
- Nel frattempo, scaldate 1-2 cucchiai d'**olio** a fuoco medio in una padella capiente e rosolate **cipolla**, **carota** e **sedano** con un pizzico di **sale** per 4 minuti.

3

## Cuocere il sugo

- Aggiungete nel soffritto i **piselli**, i **funghi**, un cucchiaio di **concentrato di pomodoro**, un pizzico di **sale** e **pepe**.
- Bagnate con un mestolo d'**acqua** (per 2 persone) e proseguite la cottura a fuoco basso e con il coperchio per 10-11 minuti.
- Assaggiate il **sugo** e aggiustate di **sale**, se necessario.

4

## Preparare il purè

- Scolate le **patate**, trasferitele in una ciotola, aggiungete il **burro** e un pizzico di **timo** e schiacciatele con uno schiacciapatate o con una forchetta fino a ottenere un **purè**.

5

## Infornare lo sformato

- Distribuite il **sugo** in una pirofila da forno, formando uno strato uniforme.
- Coprite lo strato di sugo con il **purè**, aiutandovi con una spatola o con il dorso di un cucchiaio per distribuirlo bene.
- Spolverizzate il **formaggio grattugiato** sulla superficie e infornate per 5-6 minuti nella parte più alta del forno.

6

## Disporre nei piatti

- Togliete lo **sformato** dal forno, lasciatelo raffreddare per qualche minuto e poi distribuitelo nei piatti.

## Buon Appetito!