



# Tagliata di manzo bardata nel bacon con salsa panna e funghi, patate e cavolini di Bruxelles

45 minuti

17



Tagliata di manzo



Pancetta



Patate



Funghi Champignon



Panna Da Cucina



Cavolini di Bruxelles



Paprika Dolce



Aglio



Prezzemolo



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
Tagliata di manzo**	1 pacchetto	2 pacchetti
Pancetta**	100 g	200 g
Patate	8 pezzi	16 pezzi
Funghi Champignon	125 g	250 g
Panna Da Cucina 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Cavolini di Bruxelles**	350 g	700 g
Paprika Dolce	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Prezzemolo**	5 g	10 g

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	668 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3071 kJ/ 734 kcal	459 kJ/ 110 kcal
Grassi (g)	38 g	6 g
Grassi saturi (g)	13 g	2 g
Carboidrati (g)	50 g	7 g
Zuccheri (g)	7 g	1 g
Fibre (g)	11 g	2 g
Proteine (g)	50 g	7 g
Sale (g)	2 g	0.3 g

## Allergeni

7) Latte

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.

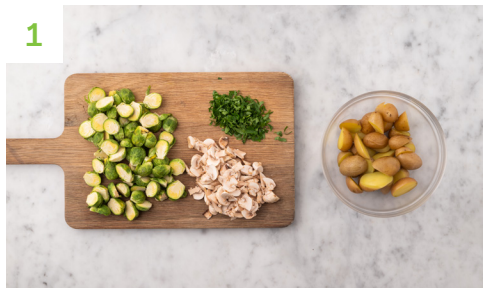
## Mi raccomando!

### 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



Ricicliami!



## Preparare gli ingredienti

- Preriscaldare il forno in modalità statica a 220 °C.
- Tagliate le **patate** a metà (potete tenere la buccia).
- Mondate i **cavolini di Bruxelles** e tagliateli a metà.
- Tritate finemente il **prezzemolo**.
- Pulite i **funghi** da eventuali residui di terra, eliminate la parte più dura del gambo e tagliateli sottilmente.



## Preparare la salsa

- Mentre cuociono i cavoli di Bruxelles, scaldare un filo d'**olio** a fuoco medio in un'altra padella.
- Sbucciate l'**aglio** e soffriggetelo per 1-2 minuti, quindi eliminatelo, aggiungete i **funghi** e rosolateli per 5 minuti.
- Unite la **panna da cucina** e proseguite la cottura per 2-3 minuti.
- Aggiustate di **sale** e **pepe** e guarnite con un po' di **prezzemolo**.



## Arrostire le patate

- Raccogliete le **patate** in una ciotola e conditele uniformemente con 1-2 cucchiai d'**olio**.
- Posizionatele su una teglia foderata con carta da forno, con la parte tagliata rivolta verso il basso.
- Cuocetele in forno caldo per circa 25-30 minuti.
- Alla fine salate a piacere.



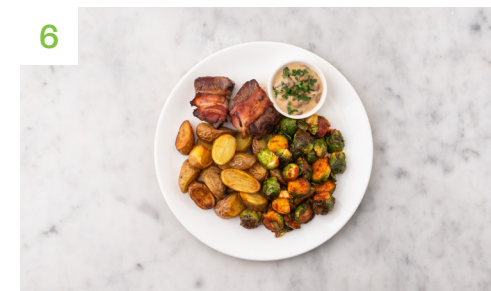
## Cuocere la carne

- TIP: voltate la carne con una paletta o con una pinza per non bucarla, così i succhi resteranno all'interno e sarà più tenera e saporita.**
- Tagliate la **carne** per il lungo, ricavandone 4 tranci.
  - Avvolgete ciascun trancio con le fette di **pancetta**.
  - Riportate su fuoco medio-alto la padella in cui avete cotto i cavolini di Bruxelles, pulendola leggermente con carta da cucina, scaldatela bene e cuocete la **carne** avvolta nella **pancetta** per circa 2 minuti su ciascun lato.



## Cuocere i cavolini di Bruxelles

- Scaldare nel frattempo un filo d'**olio d'oliva** in una padella a fuoco medio.
- Unite i **cavolini di Bruxelles** e rosolateli per 3-4 minuti.
- Aggiungete 1 bicchiere d'**acqua**, un grosso pizzico di **sale**, chiudete con il coperchio e cuocete per altri 8-9 minuti, o finché saranno teneri.
- Togliete il coperchio, alzate la fiamma, aggiungete 1 cucchiaino di **paprika** e fate dorare per 3-4 minuti.
- Alla fine spostateli in un piatto e teneteli al caldo.



## Disporre nei piatti

- Disponete la **carne** avvolta nella **pancetta** nei piatti con le **patate** e i **cavolini di Bruxelles** alla paprika.
- Servite a parte la **salsa**.

Buon Appetito!