



Stufato di bietola, salsiccia e Grana Padano Dop

con cannellini, datterini nostrani e focaccia alla genovese

Poche calorie

Preparation time : 35 min.



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/it-IT/recipes/stufato-di-bietola-salsiccia-e-grana-padano-dop-465>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Pentola

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Aglio (pezzo(i))	1	2	3
Cipolla (pezzo(i))	1	1	3
Bietola (g)	200	400	600
Fagioli Cannellini (pacchetto)	1	2	3
Brodo Granulare Vegetale (pacchetto)	1	2	3
Timo essiccato (pacchetto)	½	1	1½
Pomodorini Datterini (g)	150	250	450
Grana Padano Dop (pacchetto)	1	2	3
Focaccia genovese (pacchetto)	1	2	3
Salsiccia di maiale (pacchetto)	1	2	3
Olio d'oliva (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Acqua per lo stufato (ml)	400	800	1200
Sale (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Pepe (q.b.)	to taste	to taste	to taste

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Energia	604 Kcal
Energia (kj)	2528 kj
Grassi	25.1 g
di cui Acidi Grassi Saturi	10.7 g
Carboidrati	51.5 g
di cui Zuccheri	4.2 g
Fibre	11.7 g
Proteine	40.3 g
Sodio	1876.64 mg

Allergens

Può contenere tracce di allergeni, Cereali contenenti glutine, Sedano, Soia, Semi di sesamo, Pesce, Latte, Crostacei, Grano (Glutine), Uova, Senape, Frutta a guscio

Always check the product labels for allergen information.



Prepariamo le basi

IMPORTANTE: le quantità per preparare la ricetta in base al numero di porzioni sono riportate nella tabella ingredienti!

Sbucciate a affettate sottilmente la **cipolla**.

Sbucciate l'**aglio** e tagliatelo a metà.

Eliminate la parte finale del gambo (circa 1 cm) e tagliate le **bietole** a striscioline di 2 cm.

Tagliate i **pomodorini** a metà.

Scolate i **fagioli** dal liquido di conservazione e sciacquateli sotto acqua corrente.



Preparare i condimenti

Poco prima di servire, tagliate la **focaccia** a bastoncini. **L'ASTUZIA DELLO CHEF:** la focaccia è pronta da mangiare, ma se volete potete anche tostarla in padella o nel tostapane.

Spegnete il fuoco dello stufato, incorporate la maggior parte del **Grana Padano** e mescolate bene per amalgamare.

Assaggiate e aggiustate di **sale** e **pepe** se necessario.



Cuocere lo stufato

Scaldare un filo d'**olio** in una pentola ampia a fuoco medio.

Rosolate l'**aglio** e la **cipolla** per 2-3 minuti.

Aggiungete le **bietole**, i **fagioli**, i **pomodorini**, il **brodo granulare**, l'**acqua per lo stufato** (dosi in tabella) e un pizzico di **timo** a piacere.

Condite con un generoso pizzico di **sale**, **pepe**, coprite con un coperchio e portate a bollore.

Abbassate il fuoco e lasciate sobbollire per 20-25 minuti, finché le verdure saranno tenere.

Ricetta personalizzata: eliminate la pelle della salsiccia e riducetela a tocchetti. rosolatela con aglio e cipolla e poi proseguite la cottura come indicato, finché non è più rosa al centro.



Disporre nei piatti

Disponete lo **stufato** in piatto fondi o ciotole.

Spolverizzate con il **Grana Padano** rimasto e un pizzico di **timo**.

Enjoy your meal!