



Stufato di bietola, cannellini e Grana Padano Dop

con datterini nostrani e focaccia alla genovese

TUTTO IN UNA PENTOLA

Poche calorie

Preparation time : 35 min.



Cipolla



Aglio



Bietola



Pomodorini



Fagioli



Datterini



Cannellini



Brodo



Timo essiccato



Granulare Vegetale



Focaccia
genovese



Dop



Acqua per lo
stufato



Sale



Pepe



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-cannellini-e-grana-padano-dop-499>

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
Cipolla (pezzo(i))	1	1	3
Agllo (pezzo(i))	1	2	3
Bietola (g)	200	400	600
Pomodorini Datterini (g)	150	250	450
Fagioli Cannellini (pacchetto)	1	2	3
Brodo Granulare Vegetale (pacchetto)	1	2	3
Timo essiccato (pacchetto)	½	1	1½
Grana Padano Dop (pacchetto)	1	2	3
Focaccia genovese (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 (kJ)	1600 kJ
Energia	382 Kcal
Grassi	9.5 g
di cui Acidi Grassi Saturi	4.1 g
Carboidrati	50.7 g
di cui Zuccheri	3.4 g
Fibre	11.7 g
Proteine	19.9 g
Sodio	964.64 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 e 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.



Ancora più gusto

Poco prima di servire, tagliate la **focaccia** a bastoncini. **IL CONSIGLIO 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.



Non stufarti di stufare

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.



Cucchiai pronti

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

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

Enjoy your meal!