



**HELLO
FRESH**

Stufato di salsiccia e Pecorino Romano Dop

con bietole nostrane e patate morbide

Veloce

Preparation time : 25 min.



Salsiccia di
maiale



Patate



Pecorino
romano Dop



Aglio



Peperoncino a
scaglie



Bietola



Sale



Olio d'oliva



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-salsiccia-e-pecorino-romano-dop-571>

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

Padella antiaderente

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Salsiccia di maiale (pacchetto)	2	4	6
Patate (pezzo(i))	3	6	9
Pecorino romano Dop (pacchetto)	1	2	3
Aglione (pezzo(i))	1	2	3
Peperoncino a scaglie (pacchetto)	½	1	1½
Bietola (g)	200	400	600
Sale (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Olio d'oliva (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	759 Kcal
Energia (kJ)	3177 kJ
Grassi	38.8 g
di cui Acidi Grassi Saturi	16.8 g
Carboidrati	52.7 g
di cui Zuccheri	3.3 g
Fibre	6 g
Proteine	53.8 g
Sodio	2185.5 mg

Allergens

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

Always check the product labels for allergen information.



Preparare gli ingredienti

TIP: omettete il peperoncino se non gradite il piccante, la ricetta sarà comunque **deliziosa**.

Eliminate la pelle della **salsiccia** e tagliatela a tocchetti di 2 cm circa.

Scaldare un'ampia padella antiaderente a fuoco medio con un filo d'**olio**. Unire l'**aglio** (potete tenere la buccia) e un pizzico di **peperoncino** e rosolate per 1-2 minuti

Unite la **salsiccia** e proseguite la cottura per 3-4 minuti.



Unire le bietole

Rimuovete la parte più coriacea dal gambo delle **bietole** e riducetele a striscioline.

Unitele in padella, coprite con il coperchio e proseguite la cottura per altri 10 minuti: dovrete ottenere una consistenza brodosa, aggiungete un altro mezzo bicchiere d'**acqua**, se necessario.

Alla fine, spegnete il fuoco, condite con una manciata di **pecorino** e mescolate.



Cuocere la salsiccia

TIP: la salsiccia sarà cotta quando al centro non risulterà più rosa e umida.

Sbucciate le **patate**, tagliatele a cubetti piccoli di circa 1-2 cm circa e unitele nella padella.

Condite con un pizzico di **pepe**, incorporate 300-350 ml d'**acqua** (circa un bicchiere e mezzo) per 2 persone e cuocete per 5 minuti.



Disporre nei piatti

Disponete lo **stufato** di salsiccia, bietole e patate nei piatti.

Spolverizzate con il **pecorino** rimasto e condite a piacere con una macinata di **pepe**.

Enjoy your meal!