



**HELLO
FRESH**

Tartiflette fondente alpina al brie e pancetta

con patate, cipolle e insalata fresca

Preparation time : 35 min.



Patate



Cipolla



Panna Da



Punta di Brie

Cucina



Pancetta



Insalata Mista



Senape



Sale



Pepe



Olio d'oliva



Aceto



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/tartiflette-fondente-alpina-al-brie-e-pancetta-7>

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

Ciotolina, Pentola, Padella antiaderente, Pirofila

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Patate (pezzo(l))	3	6	9
Cipolla (pezzo(l))	1	2	3
Panna Da Cucina (pacchetto)	1	2	3
Punta di Brie (pacchetto)	1	2	3
Pancetta (g)	200	400	600
Insalata Mista (g)	50	100	150
Senape (pacchetto)	1	2	3
Sale (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Pepe (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Olio d'oliva (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Aceto (q.b.)	to taste	to taste	to taste

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Energia	959 Kcal
Energia (kJ)	4010 kJ
Grassi	65.4 g
di cui Acidi Grassi Saturi	37.2 g
Carboidrati	53.4 g
di cui Zuccheri	6.6 g
Fibre	5.1 g
Proteine	40.5 g
Sodio	1829 mg

Allergens

Può contenere tracce di allergeni, Latte, Uova, Senape, Anidride solforosa e solfiti

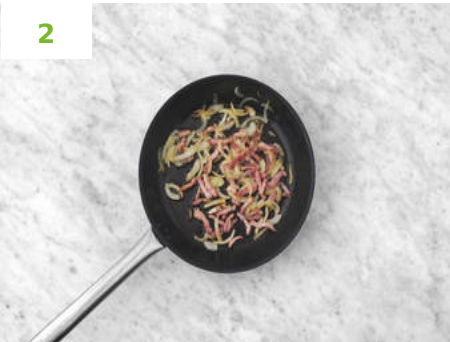
Always check the product labels for allergen information.



Lessare le patate

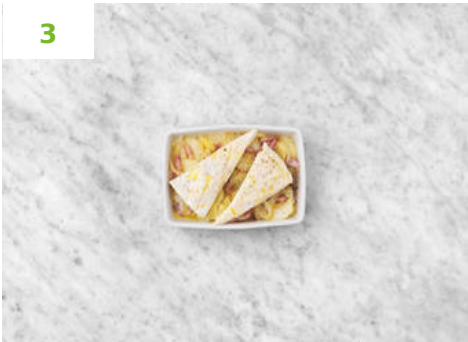
IMPORTANTE: le quantità per preparare la ricetta in base al numero di porzioni sono riportate nella tabella ingredienti!
Preriscaldate il forno a 200°C con la funzione grill.

Portate a bollore una pentola d'**acqua** salata.
Pelate le **patate**, tagliatele a rondelle di 1 cm e lessatele per 12-15 minuti, finché saranno tenere.



Cuocere le cipolle e la pancetta

Intanto, sbucciate e tagliate la **cipolla** a fettine sottili.
Scaldate una padella a fuoco medio con un filo d'**olio**. Rosolate la cipolla per 2-3 minuti con un pizzico di **sale**.
Aggiungete la **pancetta** e proseguite la cottura per altri 5-6 minuti, mescolando spesso.



Momento fondente

Eliminate le croste laterali e tagliate il **brie** a metà nel senso della lunghezza.
Ungete il fondo di una pirofila con un filo d'**olio**.
Disponete uno strato di **patate** sulla base, adagiate sopra un cucchiaino di **pancetta** e **cipolla** e un cucchiaino di **panna**.
Proseguite fino a formare due strati.
Disponete le due metà di brie sulla superficie, condite con una macinata di **pepe** e infornate con la funzionalità grill per circa 15 minuti: il formaggio dovrà sciogliersi e la superficie dovrà risultare dorata.



Condire l'insalata

Intanto, raccogliete la senape in una ciotolina con un cucchiaino d'olio e un cucchiaino di aceto e mescolate usando una forchetta in modo da ottenere un'emulsione.
Condite l'insalata (ricordata di lavarla bene) con la vinaigrette alla senape, sale e pepe a vostro gradimento.



Disporre nei piatti

Distribuite la **tartiflette** nei i piatti.
Accompagnate con l'**insalata**.

Enjoy your meal!