



# Riso Jasmine e carne macinata stile Banh-Mi con cetrioli agrodolci e maionese piccante

25 minuti • Piccante

16



Macinato misto di  
maiale e manzo



Riso Jasmine



Cetriolo



Carota



Coriandolo



Semi Di Sesamo



Salsa di Soia



Salsa Hoisin



Sriracha



Maionese



La tua opinione conta! Apri la sezione della app "Il mio menù" e scorri le settimane precedenti per lasciare un voto alle ricette: la tua opinione aiuterà i nostri chef a creare piatti ancora più buoni!

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio d'oliva, Zucchero, Aceto




## Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	560 g
Riso Jasmine	1 pacchetto	1 pacchetto
Cetriolo**	1 pezzo	2 pezzi
Carota**	1 pezzo	2 pezzi
Coriandolo**	5 g	10 g
Semi Di Sesamo <b>3)</b>	1 pacchetto	1 pacchetto
Salsa di Soia <b>11) 13)</b>	1 pacchetto	1 pacchetto
Salsa Hoisin <b>11) 13)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Sriracha 	1 pacchetto	2 pacchetti
Maionese <b>8)</b>	2 pacchetti	4 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>464 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	3179 kJ/ 760 kcal	685 kJ/ 164 kcal
Grassi (g)	34 g	7 g
Grassi saturi(g)	11 g	2 g
Carboidrati (g)	73 g	16 g
Zuccheri (g)	8 g	2 g
Fibre (g)	5 g	1 g
Proteine (g)	36 g	8 g
Sale (g)	3 g	1 g

## Allergeni

**3)** Semi di sesamo **8)** Uova **11)** Soia **13)** Cereali contenenti glutine

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



 Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](https://www.hellofresh.it)



## Preparare gli ingredienti

- Tagliate i  **cetrioli**  a rondelle di circa 0,5 cm.
- Tagliate le  **carote**  a bastoncini sottili di circa 3-4 cm di lunghezza.



## Marinare le verdure

- Raccogliete in una ciotola media un pizzico di  **sale** , un cucchiaino di  **zucchero** , 1/2 cucchiaino di  **aceto**  e 1 cucchiaino d' **acqua**  a persona. Mescolate finché lo  **zucchero**  si sarà sciolto.
- Aggiungete i  **cetrioli**  e le  **carote** , mescolate per amalgamare i sapori e tenete da parte al fresco per almeno 15 minuti.



## Cuocere il riso

**TIP: tenete il coperchio fino al momento di servire, il riso continuerà a cuocere nel suo vapore.**

- Trasferite il  **riso**  in una casseruola con 230 ml di  **acqua**  (per 2 persone).
- Portate a bollore e aggiungete un pizzico di  **sale** . Abbassate il fuoco al minimo e cuocete per 12 minuti con il coperchio, quindi spegnete e lasciate coperto fino al momento di servire.



## Cuocere la carne

**TIP: la carne sarà cotta quando risulterà scura e opaca.**

- Portate una padella su fuoco medio e rosolate il  **macinato misto**  con 1-2 cucchiaini d' **olio**  per 6-7 minuti, sgranando con un cucchiaino di legno.
- Tritate grossolanamente il  **coriandolo**  (oppure omettetelo se non vi piace il sapore).



## Glassare la carne

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

- Sfumate la carne con la  **salsa hoisin**  e la  **salsa di soia** . Unite i  **semi di sesamo**  e un pizzico di  **coriandolo**  tritato.
- Proseguite la cottura mescolando spesso, finché la  **carne**  sarà uniformemente condita e cotta, per circa 1-2 minuti.
- Mescolate in una ciotolina la  **maionese**  e un po' di  **salsa sriracha**  a piacere.



## Disporre nei piatti

- Disponete il riso nei piatti. Aggiungete la  **carne** , le  **verdure**  marinate e un pizzico di  **coriandolo**  tritato.
- Irrorate con la  **maionese**  alla  **sriracha**  o servitela in una ciotolina a parte.

Buon Appetito!