



Bibimbap di carne, funghi e spinaci con riso Jasmine e salsa piccante

25 minuti • Uova non incluse • Piccante

11



Salsa di Soia



Riso Jasmine



Aglio



Funghi Champignon



Cipollotto



Sriracha



Spinacino baby



Macinato misto di maiale
e manzo



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

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

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Salsa di Soia 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Riso Jasmine	1 pacchetto	1 pacchetto
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Funghi Champignon**	125 g	250 g
Cipollotto**	1 pezzo	2 pezzi
Sriracha 🌶️	1 pacchetto	2 pacchetti
Spinacino baby**	100 g	200 g
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	500 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	371 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2668 kJ/ 638 kcal	720 kJ/ 172 kcal
Grassi (g)	24 g	7 g
Grassi saturi (g)	10 g	3 g
Carboidrati (g)	61 g	16 g
Zuccheri (g)	2 g	0 g
Fibre (g)	4 g	1 g
Proteine (g)	38 g	10 g
Sale (g)	5 g	1 g

Allergeni

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



Lessare 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.



Friggere l'uovo

- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio-basso.
- Rompete **1 uovo** per persona e fatelo soffriggere per circa 3-4 minuti.
- Spostate la padella dal fuoco e condite con **sale** e **pepe**.



Tagliare gli ingredienti

- Pulite i **funghi** rimuovendo eventuale terriccio ed eliminando la parte più dura del gambo, quindi affettateli sottilmente.
- Tagliate il **cipollotto** a rondelle sottili.
- Tritate l'**aglio** o tagliatelo a metà per un sapore più delicato.



Disporre nei piatti

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

- Servite il **riso** in piatti fondi o ciotole.
- Sistemate sopra la **carne** con i **funghi** e gli **spinaci**.
- Posizionate al centro l'**uovo**.
- Condite con la **salsa sriracha**.



Rosolare il condimento

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

- Scaldate una padella a fuoco medio con un filo d'**olio** e rosolate l'**aglio** e il **cipollotto** per 1-2 minuti.
- Unite i **funghi** e cuocete per 6-7 minuti, mescolando di tanto in tanto, poi aggiungete la **carne** e condite con la **salsa di soia**, 1 cucchiaino di **zucchero** e un pizzico di **sale** e **pepe** e proseguite la cottura per 5-6 minuti.
- Infine incorporate gli **spinaci** e cuocete per 2-3 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Buon Appetito!