



Polpette filanti di carne e mozzarella con patate al formaggio e salsa rosa

40 minuti

5



Patate



Formaggio a pasta dura grattugiato



Panko (pangrattato giapponese)



Ketchup



Maionese



Salsa barbecue



Paprika Dolce



Mozzarella



Prezzemolo



Rosmarino



Macinato misto di maiale e manzo



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

Ricetta personalizzata: Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Patate	3 pezzi	6 pezzi
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Panko (pangrattato giapponese) 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Ketchup	2 pacchetti	4 pacchetti
Maionese 8)	2 pacchetti	4 pacchetti
Salsa barbecue	1 pacchetto	2 pacchetti
Paprika Dolce	1 pacchetto	2 pacchetti
Mozzarella** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Prezzemolo**	5 g	10 g
Rosmarino	1 pezzo	1 pezzo
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	500 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	568 g	100 g	708 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3675 kJ/ 878 kcal	647 kJ/ 155 kcal	4976 kJ/ 1189 kcal	703 kJ/ 168 kcal
Grassi (g)	48 g	8 g	70 g	10 g
Grassi saturi (g)	21 g	4 g	30 g	4 g
Carboidrati (g)	62 g	11 g	63 g	9 g
Zuccheri (g)	6 g	1 g	6 g	1 g
Fibre (g)	6 g	1 g	7 g	1 g
Proteine (g)	51 g	9 g	78 g	11 g
Sale (g)	2 g	0 g	3 g	0 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova 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



Cuocere le patate

- Preriscaldate il forno a 220 °C.
- Tagliate le **patate** a spicchi di 1 cm (potete tenere la buccia). Raccoglietele in una ciotola con 1 cucchiaino d'**olio**, 1 cucchiaino di **paprika** (o tutta, se vi piace) e qualche ciuffetto di **rosmarino** e conditele in modo uniforme.
- Disponetele in una teglia foderata di carta da forno, cercando di non sovrapporle, e cuocete in forno caldo per circa 30-35 minuti, mescolando a metà cottura. Alla fine salate a piacere.



Infornare le polpette

TIP: le polpette saranno cotte quando risulteranno opache e chiare al centro.

- Infornate le **polpette** e cuocetele per circa 20 minuti, voltandole a metà cottura.
- Una volta cotte, sfornate le **patate** e spolverizzatevi sopra il **formaggio grattugiato** rimanente, quindi infornate di nuovo per altri 2-3 minuti a forno spento, giusto il tempo di farlo fondere.



Preparare l'impasto

- Tritate finemente il **prezzemolo**.
- Raccoglietelo in una ciotola con il **macinato di carne**, il **panko**, 1 cucchiaino di **formaggio grattugiato**, un pizzico di **sale**, un cucchiaino d'**acqua** e uno d'**olio**.
- Lavorate il composto con le mani per amalgamare bene gli ingredienti, quindi mettetelo in frigo a riposare per 5 minuti.



Preparare la salsa

- Mescolate in una ciotolina la **maionese**, la **salsa barbecue** e il **ketchup**.
- In alternativa, servite le tre salse separatamente.



Modellare le polpette

- Tagliate la **mozzarella** a cubetti piccoli e strizzateli per eliminare l'acqua in eccesso.
- Prelevate un pezzo d'impasto di **carne** e inseritevi al centro qualche cubetto di **mozzarella**.
- Lavoratelo per dare una forma rotonda, cercando di sigillare bene la mozzarella al centro.
- Procedete in questo modo fino a terminare l'impasto: dovrete ottenere circa 10-12 polpette ogni 2 persone.



Disporre nei piatti

- Distribuite le **polpette** nei piatti.
- Accompagnate con le **patate** e la **salsa**.

Buon Appetito!