



# Spaghetti alle polpette di Lilli con salsa di pomodoro e basilico

40 minuti

6



Macinato misto di  
maiale e manzo



Spaghetti



Cipolla



Basilico



Grana Padano Dop



Salsa di pomodoro



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

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

## 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	500 g
Spaghetti <b>13</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Basilico**	5 g	10 g
Grana Padano Dop** <b>7) 8</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Salsa di pomodoro	1 pacchetto	1 pacchetto

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>438 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	3724 kJ/ 890 kcal	851 kJ/ 203 kcal
Grassi (g)	30 g	7 g
Grassi saturi (g)	14 g	3 g
Carboidrati (g)	99 g	23 g
Zuccheri (g)	12 g	3 g
Fibre (g)	6 g	1 g
Proteine (g)	53 g	12 g
Sale (g)	2 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](http://hellofresh.it)



## Preparare il soffritto

- Sbucciate e tritate finemente la **cipolla**.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella antiaderente a fuoco medio-basso e soffriggete la **cipolla** con 1-2 cucchiaini d'**acqua** e un pizzico di **sale** per 3-4 minuti.



## Cuocere le polpette

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

- Aggiungete le **polpette** nel **sugo** e proseguite la cottura per 10-12 minuti a fuoco basso con il coperchio, mescolando delicatamente per cuocerle uniformemente su tutti i lati.



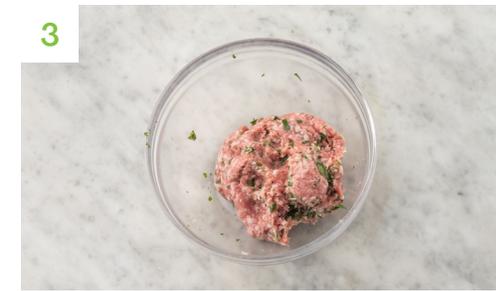
## Unire la salsa

- Incorporate nel soffritto la **salsa di pomodoro** con 2/3 foglie di **basilico** spezzettate (tenete qualche foglia intera per guarnire).
- Unite 2-3 cucchiaini d'**acqua**, 1 cucchiaino di **zucchero**, **sale** e **pepe** a piacere. Cuocete a fuoco basso per circa 10 minuti, finché il sugo si sarà un po' ristretto.



## Cuocere la pasta

- Lessate la **pasta** al dente seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.
- Scolatela e trasferitela nella padella.
- Spegnete il fuoco, incorporate 1 cucchiaino di **burro** (oppure usate un filo d'olio, se non l'avete) e mescolate con delicatezza per condire la pasta.



## Formare le polpette

**TIP: bagnatevi leggermente le mani prima di formare le polpette, così il composto non si attaccherà.**

- Portate a ebollizione abbondante **acqua** salata per lessare la **pasta**.
- Raccogliete in una ciotola il **macinato misto**, metà del **Grana Padano**, un pizzico di **sale** e **pepe** a piacere.
- Mescolate per amalgamare gli ingredienti e formate delle **polpette** della dimensione di una noce.



## Disporre nei piatti

- Disponete gli **spaghetti** nei piatti.
- Condite con il resto del **Grana Padano** e guarnite con le foglie di **basilico** rimaste.

**Buon Appetito!**