



Polpette di carne glassate alla barbecue con patate al formaggio e insalata mista

45 minuti

6



Macinato misto di
maiale e manzo



Formaggio a pasta
dura a julienne



Salsa barbecue



Panko (pangrattato
giapponese)



Insalata Mista



Carota



Maionese



Patate



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, 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	500 g
Formaggio a pasta dura a julienne** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Salsa barbecue	4 pacchetti	8 pacchetti
Panko (pangrattato giapponese) 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Insalata Mista**	100 g	200 g
Carota**	1 pezzo	2 pezzi
Maionese 8)	2 pacchetti	4 pacchetti
Patate	8 pezzi	16 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	512 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3009 kJ/ 719 kcal	588 kJ/ 141 kcal
Grassi (g)	38 g	7 g
Grassi saturi(g)	14 g	3 g
Carboidrati (g)	55 g	11 g
Zuccheri (g)	9 g	2 g
Fibre (g)	7 g	1 g
Proteine (g)	40 g	8 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 helloworld.it



Preparare le patate

- Preriscaldare il forno a 220 °C (oppure 200 °C se ventilato).
- Tagliate le **patate** a spicchi di 1 cm (potete tenere la buccia).
- Mettetele in una ciotola con 1 cucchiaino d'**olio** e un pizzico di **sale** e conditele in modo uniforme.



Condire le carote

- Sbucciate la **carota** e grattugiatela con una grattugia a fori grossi.
- Raccoglietela in una ciotola con l'**insalata mista** (ricordate di lavarla bene) e condite a piacere con **sale**, **aceto** e **olio**.



Arrostire le patate

- Distribuite le **patate** su una teglia foderata con carta da forno, cercando di non sovrapporle, e cuocetele in forno caldo per 30-35 minuti, mescolandole a metà cottura.
- Alla fine, spolverizzatele con il **formaggio** e infornate di nuovo per 2-3 minuti, giusto il tempo di farlo sciogliere.



Glassare le polpette

- Mescolate in una ciotola capiente la **salsa barbecue** rimasta con un cucchiaino d'**acqua** per persona e un filo d'**olio**.
- Sfornate le **polpette**, trasferitele nella ciotola con la **salsa barbecue** e mescolate con delicatezza per condirle in modo omogeneo.



Preparare le polpette

TIP: le polpette saranno cotte quando la carne al centro sarà bianca e opaca.

- Mescolate nel frattempo in una ciotola il **macinato di carne**, il **panko**, 1/2 cucchiaino di **sale** e metà della **salsa barbecue** fino a ottenere un composto omogeneo.
- Suddividete il composto in circa 10 **polpette** (per 2 persone) e disponetele su una teglia foderata con carta da forno.
- Infornate e cuocete per circa 12-14 minuti.



Disporre nei piatti

- Disponete le **polpette** e le **patate** nei piatti.
- Accompagnate con la **maionese** e l'**insalata**.

Buon Appetito!