



# Polpette di carne ripiene di mozzarella con patate al formaggio, paprika e salsa rosa

40 minuti

6



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!

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	2 pezzi	4 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	2 pezzi
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	500 g

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>468 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	3374 kJ/ 806 kcal	721 kJ/ 172 kcal
Grassi (g)	47 g	10 g
Grassi saturi(g)	21 g	4 g
Carboidrati (g)	47 g	10 g
Zuccheri (g)	5 g	1 g
Fibre (g)	5 g	1 g
Proteine (g)	49 g	11 g
Sale (g)	2 g	1 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

## 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)



## 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 sciogliere.



## 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**.



## Modellare le polpette

- Tagliate la **mozzarella** a cubetti piccoli e striztateli 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!