



Tacos tex-mex di carne e peperoni con mais, salsa aioli e lime

25 minuti • Piccante

2



Macinato misto di
maiale e manzo



Mini Tortilla Di
Farina Bianca



Mais



Peperone



Cipolla



Mix di spezie stile
Messico



Lime



Aioli



Peperoncino Tritato



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: Sale, Pepe, 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
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	500 g
Mini Tortilla Di Farina Bianca 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Mais	1 pacchetto	2 pacchetti
Peperone**	1 pezzo	2 pezzi
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Mix di spezie stile Messico	1 pacchetto	2 pacchetti
Lime	1 pezzo	1 pezzo
Aioli 8) 9)	1 pacchetto	2 pacchetti
Peperoncino Tritato 🍷	1 pacchetto	1 pacchetto

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	512 g	100 g	652 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3549 kJ/ 848 kcal	693 kJ/ 166 kcal	4849 kJ/ 1159 kcal	744 kJ/ 178 kcal
Grassi (g)	47 g	9 g	70 g	11 g
Grassi saturi (g)	15 g	3 g	25 g	4 g
Carboidrati (g)	68 g	13 g	68 g	10 g
Zuccheri (g)	16 g	3 g	17 g	3 g
Fibre (g)	9 g	2 g	9 g	1 g
Proteine (g)	39 g	8 g	65 g	10 g
Sale (g)	4 g	1 g	5 g	1 g

Allergeni

8) Uova 9) Senape 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 helloworldfresh.it



Preparare le verdure

- Sbucciate la **cipolla** e affettatela finemente.
- Tagliate il **peperone** a cubetti.
- Scolate il **mais** dal liquido di conservazione e sciacquatelo sotto acqua corrente.



Rosolare le verdure

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

- Rosolate le **cipolle** a fuoco medio con un filo d'olio in una padella antiaderente per 1-2 minuti.
- Aggiungete i **peperoni**, un pizzico di **peperoncino**, il **mais** e cuocete per 6-7 minuti, mescolando ogni tanto. Una volta cotte, trasferite le verdure in un piatto.



Cuocere la carne

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

- Riportate la stessa padella sul fuoco, aggiungete un filo d'**olio** e il **macinato di carne**.
- Condite con metà del **mix di spezie**, un pizzico di **sale** e cuocete per 5 minuti a fuoco medio, sgranando la carne con un cucchiaio di legno.



Aggiungere le verdure

- Aggiungete nella padella con la **carne** le **verdure**, il succo di 1 spicchio di **lime** e, a piacere, il rimanente **mix di spezie**.
- Assaggiate, aggiustate di **sale** se necessario, e cuocete per altri 2 minuti.



Scaldare le tortillas

- Scaldate intanto le **tortillas** in un'altra padella senza condimenti a fuoco medio per circa 1-2 minuti, finché saranno dorate. In alternativa, scaldatele in microonde per circa 1 minuto.



Disporre nei piatti

TIP: la salsa aioli ha un intenso sapore di aglio, dosatela secondo i vostri gusti.

- Spalmate un po' di **salsa aioli** sulla base delle **tortillas** e adagiatevi sopra la **carne** con le **verdure**.
- Accompagnate con uno spicchio di **lime**.

Buon Appetito!