



# Gamberoni al sale e timo limonato con olive, ravanelli e salsa aioli alla curcuma

45 minuti • Mangiami per primo

16



Code di gambero argentino



Timo essiccato



Timo Limonato



Aioli



Curcuma



Insalata songino



Pomodoro cuore di bue



Ravanello



Olive leccino Bio



Patate



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe, Aceto

## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Code di gambero argentino** 5) 14)	1 pacchetto	2 pacchetti
Timo essiccato	1 pacchetto	2 pacchetti
Timo Limonato**	5 g	5 g
Aioli 8) 9)	1 pacchetto	2 pacchetti
Curcuma	1 pacchetto	1 pacchetto
Insalata songino**	1 pezzo	2 pezzi
Pomodoro cuore di bue**	1 pezzo	2 pezzi
Ravanello**	125 g	250 g
Olive leccino Bio	1 pacchetto	2 pacchetti
Patate	3 pezzi	6 pezzi

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	673 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2294 kJ/ 548 kcal	341 kJ/ 82 kcal
Grassi (g)	23 g	3 g
Grassi saturi (g)	7 g	1 g
Carboidrati (g)	55 g	8 g
Zuccheri (g)	4 g	1 g
Fibre (g)	8 g	1 g
Proteine (g)	27 g	4 g
Sale (g)	2 g	0 g

## Allergeni

5) Crostacei 8) Uova 9) Senape 14) Anidride solforosa e solfiti

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)

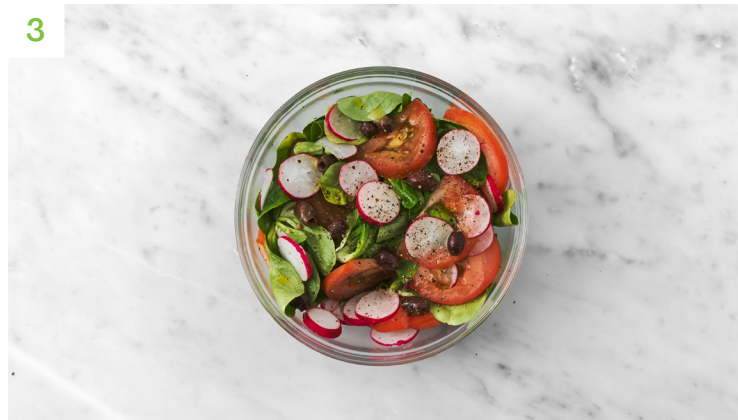
1



## Cuocere le patate

- Preriscaldate il forno a 220 °C in modalità statica. Tagliate le **patate** a spicchi di 1 cm (potete tenere la buccia).
- Mettetele in una ciotola con 1 cucchiaino d'**olio** e conditele in modo uniforme.
- Distribuitele su una teglia foderata con carta da forno, cercando di non sovrapporle, e cuocetele in forno caldo per circa 30-35 minuti, mescolandole a metà cottura.
- Alla fine salate a piacere.

3



## Condire l'insalata e preparare la salsa

- Tagliate il **pomodoro** e i **ravanelli** a fettine.
- Raccoglieteli in una ciotola con l'**insalata** (ricordate di lavarla bene) e le **olive** e condite con **sale**, **aceto** e **olio** a piacere.
- Mettete la **salsa aioli** in una ciotolina con un pizzico di **curcuma** dosata a piacere.

2



## Cuocere i gamberoni

**TIP: i gamberi saranno cotti quando risulteranno opachi e chiari al centro.**

- Mettete in una ciotolina qualche foglia di **timo limonato** con 1-2 cucchiaini d'**olio** e un pizzico di **pepe**.
- Disponete 1-2 pugni di **sale grosso** sul fondo di una padella fino a ricoprire interamente la base. Unite anche il **timo essiccato** e scaldate a fuoco medio per almeno 4-5 minuti.
- Aggiungete i **gamberi** (tenete il carapace), spennellateli con l'**olio al timo limonato** e cuoceteli per 5-6 minuti.
- Voltateli, ungete di nuovo e proseguite la cottura per altri 5-6 minuti.

4



## Disporre nei piatti

- Disponete i **gamberi** nei piatti.
- Accompagnate con le **patate**, la **salsa aioli** alla curcuma e l'**insalata**.

Buon Appetito!