



# Pita gyros di manzo alla paprika

con cavolo saltato, salsa aioli e origano

20 minuti

19

Cerca il kit con lo stesso numero



Tagliata di manzo



Panpizzato



Mix di cavolo cappuccio



Aioli



Origano Secco



Paprika Dolce

Per preparare questo delizioso gyros di manzo troverete nella box dei panini dalla forma e sapore simili alla pita, il classico pane greco soffice e piatto. Come vuole la tradizione mediterranea lo abbiamo farcito con tenera carne di roastbeef alla paprika, verdure e salse. I consigli del cuoco: l'aioli è una maionese insaporita con aglio, dosatela in base al vostro gusto; tagliate il manzo a fettine sottili, così sarà più facile gustare la pita.



## Cosa ti serve?

Olio d'oliva, Sale, Pepe  
Padella, Ciotolina

## Prima di cominciare

Lava frutta e verdura. Usa taglieri e utensili diversi per cibi crudi e cotti, oppure puliscili tra un uso e l'altro. Lavati le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti. Pianifica le ricette in base alla data di scadenza riportata sugli ingredienti.

## Ingredienti

	2P	4P
Tagliata di manzo**	1 pacchetto	2 pacchetti
Panpizzato <b>11) 13)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Mix di cavolo cappuccio**	1 pezzo	1 pezzo
Aioli <b>8) 9)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Origano Secco	1 pacchetto	1 pacchetto
Paprika Dolce	1 pacchetto	1 pacchetto

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>353 g</b>	<b>100 g</b>	<b>478 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	2871 kJ/ 686 kcal	815 kJ/ 195 kcal	3624 kJ/ 866 kcal	759 kJ/ 181 kcal
Grassi (g)	21 g	6 g	26 g	5 g
Grassi saturi(g)	4 g	1 g	6 g	1 g
Carboidrati (g)	67 g	19 g	68 g	14 g
Zuccheri (g)	4 g	1 g	4 g	1 g
Fibre (g)	3 g	1 g	3 g	1 g
Proteine (g)	37 g	11 g	62 g	13 g
Sale (g)	4 g	1 g	5 g	1 g

## Allergeni

**8)** Uova **9)** Senape **11)** Soia **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.



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](https://www.hellofresh.it)

1



## Condire la bistecca

- Condite uniformemente la **bistecca** con metà della **paprika** (per 2 persone), un pizzico di **origano, sale** e un filo d'**olio**.

3



## Tostare il pane

- Ripulite la padella con carta da cucina, scaldatela su fuoco medio senza condimenti e tostate il **panpizzato** 1-2 minuti per lato, finché sarà dorato.
- In alternativa, scaldatelo in un tostapane.
- Raccogliete la **aioli** in una ciotolina e conditela con un pizzico di **origano**.

2



## Cuocere cavolo e bistecca

- Scaldare un filo d'**olio** in una padella (possibilmente antiaderente) a fuoco medio-alto e rosolate il **mix di cavolo** per 3-4 minuti, finché sarà dorato. Salate, pepate e trasferite in un piatto.
- Pulite la padella con carta da cucina e riportatela su fuoco medio-alto.
- Una volta calda, unite la **bistecca** e cuocetela per 3 minuti su ogni lato (per una cottura media).
- Trasferite su un piatto e fate riposare per qualche minuto prima di tagliarla a fettine di 1 cm.

4



## Disporre nei piatti

- Tagliate il **panpizzato** a metà e conditelo con la **aioli**.
- Farcite con il **mix di cavolo** la **bistecca**.

Il nostro ingrediente segreto è la tua opinione: scansiona il QR code e commenta la ricetta

