



Polpette di pollo e purè goloso al formaggio con pomodorini ciliegini nostrani all'origano

35 minuti • Mangiami per primo

23

Cerca il kit con lo stesso numero



Patate



Polpette di pollo



Aglio



Origano



Formaggio a pasta dura grattugiato



Pomodorini ciliegini

Voglia di polpette, ma poca voglia di prepararle? Queste sono già pronte, a base di genuina carne macinata di pollo italiano, solo da cuocere per pochi minuti. Buona questa versione casalinga, con pomodorini ciliegini nostrani e un soffice purè di patate al formaggio in stile francese. Il consiglio del cuoco: fate attenzione che le patate siano ben tenere prima di scolarle e se gradite un purè più fluido aggiungete 2-3 cucchiari di latte tiepido mentre le schiacciate.



Cosa ti serve?

Olio d'oliva, Sale, Pepe, Burro (di tua scelta)
Padella, Pentolino

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
Patate	3 pezzi	6 pezzi
Polpette di pollo**	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Origano**	5 g	5 g
Formaggio a pasta dura grattugiato** (7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodorini ciliegini**	250 g	500 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	569 g	100 g	689 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2032 kJ/ 486 kcal	357 kJ/ 85 kcal	2685 kJ/ 642 kcal	390 kJ/ 93 kcal
Grassi (g)	12 g	2 g	18 g	3 g
Grassi saturi (g)	5 g	1 g	7 g	1 g
Carboidrati (g)	61 g	11 g	67 g	10 g
Zuccheri (g)	6 g	1 g	6 g	1 g
Fibre (g)	7 g	1 g	7 g	1 g
Proteine (g)	34 g	6 g	53 g	8 g
Sale (g)	2 g	0 g	4 g	1 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova

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



Lessare le patate

SALVA TEMPO: usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.

- Portate a bollire una pentola di **acqua** salata.
- Sbucciate le **patate**, tagliatele a tocchetti da 2 cm e lessatele per circa 15-18 minuti, o finché saranno tenere.

3



Preparare il purè

- Schiacciate le **patate** con uno schiacciapatate o con una forchetta.
- Aggiungete una noce di **burro**, il **formaggio grattugiato**, **sale** e **pepe** a piacere e mescolate bene.

2



Cuocere le polpette

- Tagliate i **pomodorini** a metà.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio. Rosolate l'**aglio** (potete tenere la buccia) per 1-2 minuti, unite **polpette** e **pomodorini**, un pizzico di **sale** e cuocete per 7-8 minuti con il coperchio, finché le polpette non sono più rosate al centro.
- Unite una noce di **burro** e proseguite la cottura per un altro minuto.
- Alla fine eliminate l'aglio e condite con qualche rametto di **origano** e un pizzico di **pepe**.

4



Disporre nei piatti

- Disponete le **polpette** con i **pomodorini** nei piatti.
- Accompagnate con il **purè** e guarnite con qualche fogliolina di **origano**.

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

