



Riso alla messicana salsiccia e peperoni con spezie aromatiche e pomodori al lime

35 minuti

24

Cerca il kit con
lo stesso numero



Cipolla



Peperone



Pomodoro



Lime



Salsiccia di maiale
100% italiano



Mix di spezie
stile Messico



Riso Jasmine



Peperoncino a scaglie



Prezzemolo

Il riso Jasmine si caratterizza per i suoi chicchi fini, trasparenti e allungati, e per un profumo floreale, di gelsomino, da cui deriva anche il nome. Viene coltivato principalmente in Asia ed è apprezzato per preparare piatti dal sapore esotico. Il consiglio del cuoco: con salsiccia 100% italiana, peperoni, spezie e peperoncino, questa portata è un tripudio di sapori intensi, per aggiungere un tocco fresco e agrumato spremete sopra qualche goccia di lime prima di gustare. Vuoi sapere da dove arrivano i tuoi ingredienti? Scopriilo qui: <https://www.hellofresh.it/about/ingredienti-produttori>



Cosa ti serve?

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

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
Cipolla	1 pezzo	1 pezzo
Peperone**	1 pezzo	2 pezzi
Pomodoro**	1 pezzo	2 pezzi
Lime	1 pezzo	1 pezzo
Salsiccia di maiale 100% italiano**	1 pacchetto	1 pacchetto
Mix di spezie stile Messico	1 pacchetto	1 pacchetto
Riso Jasmine	1 pacchetto	1 pacchetto
Peperoncino a scaglie	1 pacchetto	1 pacchetto
Prezzemolo**	5 g	5 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	471 g	100 g	631 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2671 kJ/ 638 kcal	568 kJ/ 136 kcal	3943 kJ/ 942 kcal	625 kJ/ 149 kcal
Grassi (g)	24 g	5 g	46 g	7 g
Grassi saturi (g)	8 g	2 g	16 g	3 g
Carboidrati (g)	77 g	16 g	77 g	12 g
Zuccheri (g)	7 g	2 g	7 g	1 g
Fibre (g)	5 g	1 g	6 g	1 g
Proteine (g)	35 g	8 g	61 g	10 g
Sale (g)	4 g	1 g	7 g	1 g

Allergeni

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 helloworldfresh.it



Lessare il riso

- Raccogliete il **riso** in un pentolino con 230 ml d'**acqua** (460 per 4 porzioni).
- Unite un pizzico di **sale**, coprite con un coperchio e portate a bollore su fuoco medio-alto.
- Abbassate il fuoco al minimo e cuocete per 12 minuti, quindi spegnete e lasciate coperto.



Preparare il condimento

- Sbucciate e affettate sottilmente la **cipolla**.
- Scaldare un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio-alto e rosolatela per 1-2 minuti.
- Eliminate la pelle della **salsiccia**, riducetela a tocchetti di circa 2 cm, aggiungetela in padella e proseguite la cottura per 2-3 minuti.
- Tagliate il **peperone** a striscioline e unitelo in padella con 1-2 cucchiaini di **mix di spezie**. Cuocete per circa 10-15 minuti con il coperchio, finché la salsiccia non sarà più rosa al centro e il peperone tenero.



Condire il pomodoro

- Nel frattempo, tritate finemente un po' di **prezzemolo**.
- Tagliate il **pomodoro** a cubetti.
- Raccoglieteli in una ciotolina e condite con un po' di succo di **lime** a piacere, un filo d'**olio** e un pizzico di **sale**.



Condire il riso

- Unite nella padella il **riso** e un cucchiaino di **burro**. Mescolate energicamente per amalgamare gli ingredienti e cuocete per un altro minuto a fuoco alto.
- Aggiungete quindi metà del **pomodoro** condito e un pizzico di **peperoncino** a piacere.
QUESTIONE DI GUSTI: omettete il peperoncino se non gradite il piccante, la ricetta sarà comunque deliziosa.



Disporre nei piatti

- Distribuite il **riso** nei piatti e guarnitelo con il resto del **pomodoro**.
- Accompagnate con gli spicchi di **lime**.

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

