Polpette golose di carne e salsa aioli al limone

2 porzioni | con formaggio grattugiato

25 minuti • Uova non incluse

5003

Cerca il kit con lo stesso numero

Macinato misto di maiale e manzo

Pangrattato

Formaggio a pasta dura grattugiato

Aioli

Limone

BOX CREATA IN ITALIA

Prima di cominciare

Lava gli ortaggi. Usa utensili diversi per cibi crudi e cotti, oppure puliscili tra un uso e l'altro. Lava le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti. Pianifica le ricette in base alla scadenza degli ingredienti.

Cosa ti serve?

Ciotola, Padella

Ingredienti

Dal kit ricette	
Macinato misto di maiale e manzo** (pacchetti)	1
Pangrattato **13)** (pacchetti)	1
Formaggio a pasta dura grattugiato** **7) 8)** (pacchetti)	1
Aioli **8) 9)** (pacchetti)	1
Limone (pezzi)	1
Dalla vostra dispensa	
Uova*	(q.b.)
Sale*	(q.b.)
Olio d'oliva*	(q.b.)

**Non incluso **Conservare al fresco*

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	**250 g**	**100 g**
Energia (kJ/kcal)	2646 kJ/ 633 kcal	1059 kJ/ 253 kcal
Grassi (g)	44 g	18 g
Grassi saturi(g)	14 g	6 g
Carboidrati (g)	22 g	9 g
Zuccheri (g)	3 g	1 g
Fibre (g)	2 g	1 g
Proteine (g)	34 g	14 g
Sale (g)	2 g	1 g

Allergeni

7) Latte **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.

Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it

1

Impasto perfetto

- Raccogliete il **macinato di carne** in una ciotola con il **formaggio grattugiato**, un **uovo** per 2 persone, un pizzico di **sale** e **pepe**.
- Mescolate il composto fino ad amalgamare gli ingredienti e formate 12-14 polpette.
- Disponete il **pangrattato** in un piatto fondo e impanate le **polpette**, poi schiacciatele delicatamente fino a ottenere dei dischetti spessi circa 2 cm.

2

Dorate al punto giusto

TIP: le polpette saranno cotte quando non saranno più rosa al centro.

- Ricoprite il fondo di una padella d'**olio** e scaldatela bene a fuoco medio. Per capire se l'olio è in temperatura buttatevi dentro poche briciole, se sfrigolano potete iniziare a friggere.
- Friggete le polpette per circa 5 minuti per lato.
- Trasferitele in un piatto foderato di carta da cucina per asciugare l'olio in eccesso.
- Nel frattempo, grattugiate a piacere un pizzico di scorza del limone e tenete da parte.
- Raccogliete l'**aioli** in una ciotolina e conditela con qualche goccia di succo di **limone**.

3

Una tira l'altra

- Disponete le **polpette** nei piatti e profumate con la scorza di **limone**.
- Accompagnate con l'**aioli**.

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