



Mexican roll con ragù di carne e mais formaggio, lime e insalata

40 minuti • Mangiami per primo

5



Macinato misto di
maiale e manzo



Mix di spezie stile Messico



Tortilla



Mais Dolce



Insalata Mista



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Pomodoro



Cipolla



Concentrato
Di Pomodoro



Lime



Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio
extravergine di oliva

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	560 g
Mix di spezie stile Messico	1 pacchetto	2 pacchetti
Tortilla 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Mais Dolce	1 pacchetto	2 pacchetti
Insalata Mista**	50 g	100 g
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodoro	1 pezzo	2 pezzi
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Concentrato Di Pomodoro	1 pacchetto	2 pacchetti
Lime	1 pezzo	2 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	576 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3359 kJ/ 803 Kcal	583 kJ 139 Kcal
Grassi (g)	34 g	6 g
Grassi saturi (g)	15 g	3 g
Carboidrati (g)	72 g	13 g
Zuccheri (g)	21 g	4 g
Fibre (g)	10 g	2 g
Proteine (g)	45 g	8 g
Sale (g)	3.3 g	0.6 g

Allergeni

7) Latte **8)** Uova **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.

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



Preparare gli ingredienti

- Preriscaldate il forno a 220 °C (oppure 200 °C se ventilato).
- Sbucciate e affettate sottilmente la **cipolla**.
- Tagliate il **pomodoro** a cubetti.
- Spremete metà **lime** e tagliate l'altra metà a spicchi.
- Scolate il **mais** dal liquido di conservazione e sciacquatelo sotto **acqua** corrente.



Cuocere i roll

- Spolverizzate il **formaggio grattugiato** sui **roll di tortillas** e infornateli fino a quando il **formaggio** si sarà sciolto, per circa 5 minuti.



Cuocere il ripieno

- Scaldate a fuoco medio 1-2 cucchiai di **olio extravergine** in una padella antiaderente e rosolate la **cipolla** per 2-3 minuti.
- Unite il **macinato di carne**, sgranatelo con un cucchiaio di legno, aggiustate di **sale** e **pepe** e fatelo rosolare per 2-3 minuti.
- Aggiungete 1-2 cucchiaini di **mix di spezie**, il **concentrato di pomodoro**, il **mais**, metà del **pomodoro** tagliato, 2-3 cucchiai di **acqua** a persona e cuocete per 10-12 minuti, a fuoco basso.



Condire l'insalata

- Mescolate in una ciotola il succo del **lime**, dosato a piacere, un filo di **olio extravergine**, **sale** e **pepe**.
- Unitevi l'**insalata** e il resto del **pomodoro** a cubetti e mescolate bene prima di servire.



Farcire le tortillas

- Disponete le **tortillas** su una superficie piana e farcitele con 2-3 cucchiai di ripieno di **carne** e **mais**.
- Arrotondatele e disponetele su una teglia foderata con carta da forno, con la parte chiusa rivolta verso il basso, formando dei roll.



Disporre nei piatti

- Suddividete delicatamente i **roll di tortillas** ancora caldi nei piatti.
- Per praticità, potete avvolgerne un'estremità in un foglio di carta di alluminio così il ripieno resterà più compatto e non fuoriuscirà.
- Accompagnate con l'**insalata** e con gli spicchi di **lime**, che potete spremere per aggiungere un tocco di freschezza.



Ti piace cucinare con HelloFresh?
Scarica la nostra app e raccontaci com'è andata!

Buon Appetito!