



Polpette con cuore filante di mozzarella patatine alla paprika e maionese alla BBQ

Adatto ai Bambini 40 minuti

15



Patate



Formaggio a pasta dura grattugiato



Panko (pangrattato giapponese)



Ketchup



Maionese



Salsa barbecue



Paprika Dolce



Mozzarella



Prezzemolo



Rosmarino



Macinato misto di maiale e manzo

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
Patate	2 pezzo	4 pezzo
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetto
Panko (pangrattato giapponese) 13)	1 pacchetto	2 pacchetto
Ketchup	2 pacchetto	4 pacchetto
Maionese 8)	2 pacchetto	4 pacchetto
Salsa barbecue	1 pacchetto	2 pacchetto
Paprika Dolce	1 pacchetto	2 pacchetto
Mozzarella** 7)	1 pacchetto	2 pacchetto
Prezzemolo**	5 g	10 g
Rosmarino**	5 g	10 g
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	560 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	468 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3377 kJ/ 807 Kcal	722 kJ/ 172 Kcal
Grassi (g)	47 g	10 g
Grassi saturi(g)	21 g	4 g
Carboidrati (g)	47 g	10 g
Zuccheri (g)	5 g	1 g
Fibre (g)	5 g	1 g
Proteine (g)	50 g	11 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



Cuocere le patate

- Preriscaldate il forno a 200°C (oppure 180°C se ventilato).
- Tagliate le **patate** a spicchi (potete tenere la buccia).
- Tritate gli aghi di 1 rametto di **rosmarino**.
- Mescolate in una ciotola gli spicchi di **patate**, 1 cucchiaino di **paprika** (se vi piace potete aggiungerla tutta), un giro abbondante di **olio extravergine** e il **rosmarino** tritato.
- Disponete le **patate** in una teglia foderata di carta da forno e cuocete in forno per circa 25-30 minuti.



Infornare le polpette

- Infornate le **polpette** insieme alle **patate** o in un'altra teglia foderata di carta da forno e cuocetele per circa 20 minuti, voltando tutto a metà cottura.
- Sfornate le **patate** a fine cottura e distribuitevi sopra il **formaggio grattugiato** rimanente, quindi infornate di nuovo per altri 2-3 minuti a forno spento, giusto il tempo di farlo sciogliere.



Preparare l'impasto delle polpette

- Tritate finemente il **prezzemolo**. Tenete 4-5 foglioline per la decorazione finale.
- Unite in una ciotola il **macinato di carne**, il **panko**, 1 cucchiaio di **formaggio grattugiato**, il **prezzemolo** tritato, un generoso pizzico di **sale**, un cucchiaino d'**acqua** e un cucchiaino di **olio extravergine**: mescolate con cura per ottenere un composto omogeneo e mettetelo in frigo a riposare per 5 minuti.



Preparare la salsa

- In una ciotolina mescolate insieme la **maionese**, la **salsa BBQ** e il **ketchup**.
- Mescolate e tenete da parte.



Modellare le polpette

- Tagliate la **mozzarella** a cubetti di circa mezzo centimetro, e strizzatela in modo da far perdere l'**acqua** in eccesso.
- Prelevate un pezzo d'impasto di **carne** e inseritevi al centro qualche cubettino di **mozzarella**.
- Conferite forma rotonda, cercando di sigillare bene la **mozzarella** al centro della **polpetta**.
- Procedete in questo modo fino a terminare l'impasto: dovrete ottenere circa 10-12 **polpette** ogni 2 persone.



Distribuire nei piatti

- Impiattate le **polpette** ancora calde, guarnitele con le foglioline di **prezzemolo** tenute da parte.
- Accompagnate con gli spicchi di **patate** arrostiti e il mix di **maionese, ketchup** e **BBQ**.



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

Buon Appetito!