



# Polpette filanti di carne e mozzarella con patate alla paprika e maionese alla BBQ

40 minuti

3



Patate



Formaggio a pasta dura grattugiato



Panko (pangrattato giapponese)



Ketchup



Maionese



Salsa barbecue



Paprika Dolce



Mozzarella



Prezzemolo



Rosmarino



Macinato misto di Maiale e manzo



Com'è andata la tua consegna?  
Scannerizza il QR code  
e faccelo sapere!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

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

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>468 g</b>	<b>100 g</b>
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
Sale (g)	2 g	1 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 le **patate**, 1 cucchiaino di **paprika** (se vi piace, potete aggiungerla tutta), un filo abbondante di **olio extravergine** e il **rosmarino** tritato.
- Disponete le **patate** in una teglia foderata di carta da forno, cercando di non sovrapporre, e cuocete in forno per circa 30-35 minuti, mescolando a metà cottura.



## Infornare le polpette

- Infornate le **polpette** e cuocetele per circa 20 minuti, voltandole a metà cottura.
- Sfornate le **patate** a fine cottura e spolverizzatevi 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

- Tritate finemente il **prezzemolo** (tenete 4-5 foglioline per guarnire).
- Unite in una ciotola il **macinato di carne**, il **panko**, 1 cucchiaino 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.



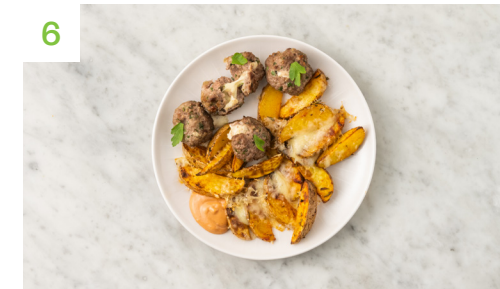
## Preparare la salsa

- Unite in una ciotolina la **maionese**, la **salsa BBQ** e il **ketchup** e mescolate bene.



## Modellare le polpette

- Tagliate la **mozzarella** a cubetti di circa mezzo centimetro e strizzateli per eliminare l'acqua in eccesso.
- Prelevate un pezzo d'impasto di **carne** e inseritevi al centro qualche cubetto di **mozzarella**.
- Lavoratelo per dare una forma rotonda, cercando di sigillare bene la mozzarella al centro.
- Procedete in questo modo fino a terminare l'impasto: dovrete ottenere circa 10-12 polpette ogni 2 persone.



## Disporre nei piatti

- Distribuite le **polpette** nei piatti e guarnitele con le foglioline di **prezzemolo** tenute da parte.
- Accompagnate con gli spicchi di **patate** arrostiti e la salsa a base di **maionese**, **ketchup** e **salsa BBQ**.