



Polpette in salsa di burro e pasta di miso con patate dorate e spinacini baby

30 minuti • Mangiami per primo

18



Burro



Patate



Prezzemolo



Macinato misto di
maiale e manzo



Noce moscata



Pasta di Miso



Spinacino baby



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 |
|------------------------------------|-------------|-------------|
| Burro** 7) | 4 pacchetti | 8 pacchetti |
| Patate | 8 pezzi | 16 pezzi |
| Prezzemolo** | 5 g | 10 g |
| Macinato misto di maiale e manzo** | 280 g | 560 g |
| Noce moscata | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Pasta di Miso 11) 13) | 1 bustina | 2 bustine |
| Spinacino baby** | 100 g | 200 g |

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

| | Per porzione | Per 100g |
|----------------------------------|----------------------|---------------------|
| per gli ingredienti non cucinati | 424 g | 100 g |
| Energia (kJ/kcal) | 2590 kJ/ 619 kcal | 611 kJ/ 146 kcal |
| Grassi (g) | 38 g | 9 g |
| Grassi saturi (g) | 19 g | 5 g |
| Carboidrati (g) | 37 g | 9 g |
| Zuccheri (g) | 2 g | 0.4 g |
| Fibre (g) | 5 g | 1 g |
| Proteine (g) | 34 g | 8 g |
| Sale (g) | 3 g | 1 g |

Allergeni

7) Latte 11) Soia 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



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](https://www.hellofresh.it)

1



Cuocere le patate

- Tagliate le **patate** a cubetti di circa 1 cm (potete lasciare la buccia).
- Portate una padella antiaderente su fuoco medio e cuocete le **patate** con 1 cucchiaino d'**olio**, 3 cucchiaini d'**acqua** e con il coperchio per 13-14 minuti, mescolando ogni tanto.
- Togliete il coperchio, alzate il fuoco e proseguite la cottura per 2-3 minuti. Alla fine salate a piacere.

3



Cuocere le polpette

TIP: le polpette saranno cotte quando la carne all'interno sarà opaca e asciutta.

- Scaldate un'altra padella su fuoco medio con 1 cucchiaino d'**olio**. Aggiungete gli **spinacini**, **sale**, **pepe** e cuocete per 2-3 minuti, fino a farli appassire, poi disponeteli nei piatti.
- Riportate la padella su fuoco medio-alto con un filo d'**olio** e cuocete le **polpette** per 6-7 minuti, mescolando spesso. Aggiungete il **burro**, la pasta di **miso** e 1-2 cucchiaini d'**acqua** (per 2 persone) e proseguite la cottura per altri 2 minuti, mescolando bene per condire uniformemente le polpette.

2



Fare le polpette

- Tritate grossolanamente il **prezzemolo**. Raccoglietelo in una ciotola con il **macinato misto**, **sale**, **pepe**, e un pizzico di **noce moscata**.
- Mescolate il composto e formate delle **polpette** della dimensione di una pallina da golf.

4



Disporre nei piatti

- Distribuite le **polpette** nei piatti con gli **spinacini** e irroratele con il loro fondo di cottura.
- Accompagnate con le **patate**.

Buon Appetito!