

Riso speziato con salsiccia e peperoni pomodori al lime e prezzemolo

40 minuti

2



Cipolla



Peperone



Pomodoro



Lime



Salsiccia Di Maiale



Mix di spezie stile Messico



Riso Jasmine



Peperoncino Tritato



Burro



Prezzemolo

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Peperone	1 pezzo	2 pezzi
Pomodoro	1 pezzo	2 pezzi
Lime	1 pezzo	2 pezzi
Salsiccia Di Maiale**	320 g	640 g
Mix di spezie stile Messico	1 pacchetto	2 pacchetti
Riso Jasmine	1 pacchetto	1 pacchetto
Peperoncino Tritato	1 pacchetto	2 pacchetti
Burro** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Prezzemolo**	5 g	10 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	503 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2918 kJ/ 697 Kcal	580 kJ/ 139 Kcal
Grassi (g)	31 g	6 g
Grassi saturi(g)	13 g	3 g
Carboidrati (g)	71 g	14 g
Zuccheri (g)	9 g	2 g
Fibre (g)	6 g	1 g
Proteine (g)	33 g	7 g
Sale (g)	3.5 g	0.7g

Allergeni

7) Latte

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

Riciclam!



Tagliare le verdure

- Tagliate il **peperone** a metà, privatelo del torsolo e dei semi e riducetelo a striscioline.
- Tagliate a dadini il **pomodoro**.
- Tritate finemente il **prezzemolo**.
- Sbucciate e affettate sottilmente la **cipolla**.
- Grattugiate la scorza del **lime** e tagliatelo a spicchi.



Insaporire il riso

- Unite nella padella con la **salsiccia** il **riso** e il **burro**.
- Cuocete per 1 minuto a fuoco alto, mescolando fino ad amalgamare i sapori, quindi spegnete il fuoco.



Cuocere il riso e condire il pomodoro

- Sciacquate bene il **riso**. Trasferitelo in una casseruola con 230 ml di **acqua salata** (per 2 persone).
- Portate a bollire a fuoco medio-basso e cuocete per 7-8 minuti, con il coperchio; spegnete il fuoco, sgranate con una forchetta e rimettete il coperchio in modo che prosegua la cottura.
- Unite in una ciotola il **pomodoro**, un pizzico di **scorza di lime**, metà del **prezzemolo**, un filo d'**olio**, il succo di uno spicchio di **lime** e un pizzico di **sale**.



Unire il pomodoro

- Unite nel **riso** metà del **pomodoro** e aggiustate di **sale**, se necessario.
- Aggiungete un pizzico di **peperoncino** (dosatelo secondo i vostri gusti) e mescolate con cura.



Rosolare la salsiccia e le verdure

- Eliminate la pelle della **salsiccia** e riducetela a tocchetti di 2 cm.
- Scaldate un filo di **olio** in una padella a fuoco medio-alto e rosolatevi la **cipolla** per 1-2 minuti.
- Aggiungete la **salsiccia** e proseguite per 2-3 minuti, sgranandola con un cucchiaio di legno.
- Unite i **peperoni**, 1-2 cucchiaini di **mix di spezie** e cuocete per altri 7-8 minuti, con il coperchio, finché la **salsiccia** sarà dorata e i **peperoni** teneri.



Disporre nei piatti

- Distribuite il **riso** nei piatti e guarnitelo con il **prezzemolo** rimasto e i restanti cubetti di **pomodoro**.
- Accompagnate 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!