



# Spaghetti alla Lilli con polpette e pomodoro al basilico

40 minuti • Mangiami per primo

6



Macinato misto di maiale e manzo



Spaghetti



Pomodorini Ciliegino in salsa



Cipolla



Burro



Basilico



Prezzemolo



Aglione



Grana Padano

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe, Zucchero

## 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
Spaghetti <b>13</b>	1 pacchetto	1 pacchetto
Pomodori Ciliegino in salsa	1 pacchetto	2 pacchetti
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Burro** <b>7</b>	2 pacchetti	4 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g
Prezzemolo**	5 g	10 g
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Grana Padano** <b>7</b> ) <b>8</b>	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>549 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	4067 kJ/ 972 Kcal	740 kJ/ 177 Kcal
Grassi (g)	37 g	7 g
Grassi saturi (g)	18 g	3 g
Carboidrati (g)	103 g	19 g
Zuccheri (g)	15 g	3 g
Fibre (g)	8 g	1 g
Proteine (g)	51 g	9 g
Sale (g)	1 g	0.2 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 il soffritto

- Sbucciate e tritate finemente la **cipolla**.
- Sbucciate e tritate l'**aglio** o tagliatelo a metà per un sapore più delicato.
- Scaldate un filo di **olio d'oliva** in una padella antiaderente a fuoco medio-basso e soffriggetevi la **cipolla** e l'**aglio** per 3-4 minuti.



## Cuocere le polpette

- Aggiungete le **polpette** al sugo e proseguite per 10-12 minuti a fuoco lento con coperchio, mescolando delicatamente per cuocerle uniformemente su tutti i lati.



## Aggiungere il pomodoro

- Aggiungete al soffritto di **cipolla** la **salsa di pomodoro** con 2/3 foglie di **basilico spezzettate** (tenete qualche foglia intera per guarnire).
- Unite 2-3 cucchiaini di **acqua**, 1 cucchiaino di **zucchero** e un filo di **olio d'oliva**. Aggiustate di **sale** e **pepe** e lasciate cuocere a fuoco lento per 10 minuti, fino a quando la salsa si sarà addensata.



## Cuocere gli spaghetti

- Cuocete gli **spaghetti** seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.
- Scolateli al dente e trasferiteli direttamente nella padella col **sugo**.
- Togliete dal fuoco e mantecate con il **burro**, mescolando con cura per evitare di rompere le polpette.



## Formare le polpette

**TIP: bagnatevi leggermente le mani prima di formare le polpette, così il composto non si attaccherà.**

- Tritate finemente il **prezzemolo**.
- Unite in una ciotola il **macinato di carne**, il **prezzemolo**, metà del **Grana Padano**, un pizzico di **sale** e **pepe** a piacere.
- Mescolate per amalgamare gli ingredienti e formate delle **polpette** della dimensione di una noce.
- Portate a ebollizione abbondante **acqua** salata per cuocere gli **spaghetti**.



## Disporre nei piatti

- Disponete gli **spaghetti** nel piatto e guarnite con qualche foglia di **basilico** e il **Grana Padano** avanzato.



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

**Buon Appetito!**