



Lonza di maiale glassata in agrodolce con pak choi rosolato, riso Jasmine e lime

25 minuti

3



Lime



Carota



Aglio



Zenzero



Riso Jasmine



Arachidi



Salsa agrodolce



Mix di spezie stile asiatico



Lonza Di Maiale



Baby Pak Choi



La tua opinione conta! Apri la sezione della app "Il mio menù" e scorri le settimane precedenti per lasciare un voto alle ricette: la tua opinione aiuterà i nostri chef a creare piatti ancora più buoni!

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

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Lime	1 pezzo	2 pezzi
Carota**	1 pezzo	2 pezzi
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Zenzero	1 pezzo	2 pezzi
Riso Jasmine	1 pacchetto	1 pacchetto
Arachidi 1)	1 pacchetto	1 pacchetto
Salsa agrodolce	1 pacchetto	2 pacchetti
Mix di spezie stile asiatico	1 pacchetto	2 pacchetti
Lonza Di Maiale**	1 pacchetto	2 pacchetti
Baby Pak Choi**	200 g	400 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	476 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2274 kJ/ 544 kcal	478 kJ/ 114 kcal
Grassi (g)	9 g	2 g
Grassi saturi (g)	2 g	1 g
Carboidrati (g)	83 g	17 g
Zuccheri (g)	11 g	2 g
Fibre (g)	8 g	2 g
Proteine (g)	36 g	8 g
Sale (g)	2 g	0.4 g

Allergeni

1) Arachidi

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



Rosolare la carota

- Pelate la **carota** e tagliatela a dadini.
- Pelate lo **zenzero** e tagliatelo a rondelle.
- Scaldate 1-2 cucchiaini d'**olio** in una padella antiaderente, unite lo **zenzero** e la **carota**, un pizzico di **sale** e **pepe** e cuocete per circa 8-10 minuti, poi eliminate lo zenzero e disponete le carote nei piatti.



Impanare il maiale

- Raccogliete in un piatto fondo 50 g di **farina** (circa 5 cucchiaini) per persona e un cucchiaino di **mix di spezie** (o tutto, se vi piace) e impanate uniformemente il **maiale**.
- Tritate grossolanamente le **arachidi**.



Lessare il riso

- Trasferite il **riso** in una casseruola con 230 ml di **acqua** (per 2 persone).
- Portate a bollore e aggiungete un pizzico di **sale**. Abbassate il fuoco al minimo e cuocete per 12 minuti con il coperchio, quindi spegnete e lasciate coperto fino al momento di servire.



Cuocere il maiale

- **TIP: il maiale sarà cotto quando risulterà compatto, opaco e bianco all'interno.**
- Riportate su fuoco medio-alto la padella usata in step 1 con 2-3 cucchiaini d'**olio**.
- Rosolate i **bocconcini di maiale** per 4-5 minuti, mescolando spesso, finché saranno dorati.
- Aggiungete la **salsa agrodolce** e proseguite la cottura per 2-3 minuti.



Cuocere il pak choi

TIP: dopo aver tagliato il pak choi, controllate che non vi siano residui di terra all'interno.

- Lavate il **pak choi** e riducetelo a spicchi, lasciando le foglie unite alla base.
- Scaldate un cucchiaino d'**olio** in un'altra padella e rosolate l'**aglio**, sbucciato e tagliato a metà, e il **pak choi** a fuoco medio per 2-3 minuti.
- Aggiungete un pizzico di **sale** e **pepe**, coprite con un coperchio e proseguite la cottura per circa 6-8 minuti, o finché il pak choi sarà morbido.



Disporre nei piatti

- Disponete il **riso**, il **maiale** e il **pak choi** nei piatti con le **carote**.
- Guarnite con le **arachidi** e accompagnate con uno spicchio di **lime**.

Buon Appetito!