



Maiale in salsa alle mele e rosmarino con mix di patate e patate dolci rosolate

25 minuti

5



Lonza precotta



Mela



Rosmarino



Burro



Patata Dolce



Patate



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: 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 |
|------------------|-------------|-------------|
| Lonza precotta** | 300 g | 600 g |
| Mela** | 1 pezzo | 2 pezzi |
| Rosmarino | 1 pezzo | 2 pezzi |
| Burro** 7) | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Patata Dolce | 1 pezzo | 2 pezzi |
| Patate | 1 pezzo | 2 pezzi |

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

| | Per porzione | Per 100g |
|----------------------------------|----------------------|--------------------|
| per gli ingredienti non cucinati | 482 g | 100 g |
| Energia (kJ/kcal) | 1862 kJ/ 445 kcal | 387 kJ/ 92 kcal |
| Grassi (g) | 9 g | 2 g |
| Grassi saturi (g) | 5 g | 1 g |
| Carboidrati (g) | 58 g | 12 g |
| Zuccheri (g) | 15 g | 3 g |
| Fibre (g) | 8 g | 2 g |
| Proteine (g) | 36 g | 8 g |
| Sale (g) | 1 g | 0.3 g |

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



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it

1



Cuocere le patate

- Sbucciate e tagliate la **patata** e la **patata dolce** a cubetti di circa 1-2 cm.
- Scaldare 2-3 cucchiai d'**olio** in una padella antiaderente a fuoco medio. Aggiungete le **patate** e le **patate dolci**, condite con **sale** e **pepe** e cuocete per 10 minuti, mescolando spesso.
- Coprite con il coperchio e proseguite la cottura per altri 5-6 minuti, o finché le patate saranno cotte.

3



Riscaldare la lonza

TIP: usate un bollitore o coprite il pentolino con un coperchio per velocizzare la bollitura.

- Portate a bollore un pentolino d'**acqua** abbastanza capiente da contenere la **lonza**.
- Immergete la busta della **lonza** (senza forarla) nel pentolino e riscaldatela per 5 minuti.
- Aprire la busta, trasferite la **lonza** su un tagliere e tagliatela a cubetti.

2



Preparare la salsa

- Sbucciate la **mela**, eliminate i semi e tagliatela a tocchetti di circa 2 cm.
- Scaldare un'altra padella antiaderente a fuoco medio con il **burro** e il **rosmarino**.
- Aggiungete la **mela**, **sale**, **pepe** e 2 cucchiai d'**acqua**. Abbassate la fiamma e cuocete per 6-7 minuti con coperchio, mescolando di tanto in tanto.
- Eliminate il rosmarino, trasferite le **mele** in un bicchiere del mixer e frullate fino a ottenere una salsa omogenea.
- Unite 1 cucchiaio d'**acqua** per regolare la consistenza, se necessario.

4



Disponere nei piatti

- Disponete la **lonza** nei piatti e irroratela con la **salsa alle mele**.
- Accompagnate con le **patate** e condite con una macinata di **pepe**.

Buon Appetito!