



Mexican roll di manzo e maiale con formaggio grattugiato, mais e insalata

40 minuti • Mangiami per primo

15



Macinato misto di maiale e manzo



Mix di spezie stile Messico



Mini Tortilla Di Farina Bianca



Mais Dolce



Insalata Mista



Formaggio a pasta dura grattugiato



Pomodoro



Cipolla



Concentrato Di Pomodoro



Lime



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
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	560 g
Mix di spezie stile Messico	1 pacchetto	2 pacchetti
Mini Tortilla Di Farina Bianca 13	1 pacchetto	1 pacchetto
Mais Dolce	1 pacchetto	2 pacchetti
Insalata Mista**	50 g	100 g
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7 8	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodoro**	1 pezzo	2 pezzi
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Concentrato Di Pomodoro	1 pacchetto	2 pacchetti
Lime	1 pezzo	2 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	597 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	4039 kJ/ 965 kcal	677 kJ/ 162 kcal
Grassi (g)	42 g	7 g
Grassi saturi (g)	20 g	3 g
Carboidrati (g)	92 g	16 g
Zuccheri (g)	18 g	3 g
Fibre (g)	9 g	2 g
Proteine (g)	50 g	8 g
Sale (g)	5 g	1 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



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



Preparare gli ingredienti

- Preriscaldate il forno a 220 °C (oppure 200 °C se ventilato).
- Sbucciate e affettate sottilmente la **cipolla**.
- Tagliate il **pomodoro** a cubetti.
- Scolate il **mais** dal liquido di conservazione e sciacquatelo sotto acqua corrente.



Cuocere le tortillas

- Spolverizzate le **tortillas** farcite con il **formaggio grattugiato** e cuocetele in forno per circa 5 minuti, o finché il formaggio avrà formato una crosticina dorata.



Cuocere il ripieno

TIP: la carne sarà cotta quando risulterà opaca e scura.

- Scaldate a fuoco medio 1-2 cucchiai d'**olio** in una padella antiaderente e rosolate la **cipolla** per 2-3 minuti.
- Unite il **macinato di carne**, sgranatelo con un cucchiaio di legno, condite con **sale** e **pepe** e rosolate per 2-3 minuti.
- Aggiungete 1-2 cucchiaini di **mix di spezie**, il **concentrato di pomodoro**, il **mais**, metà del **pomodoro**, 2-3 cucchiai d'**acqua** a persona e cuocete per 10-12 minuti, a fuoco basso.



Condire l'insalata

- Raccogliete intanto in una ciotola l'**insalata mista** e il resto del **pomodoro** e condite con **sale**, un po' di succo di **lime** a piacere e un filo d'**olio**.



Farcire le tortillas

- Disponete le **tortillas** su una superficie piana e farcitele con 2-3 cucchiai di ripieno di **carne** e **mais**.
- Arrotondatele e disponetele con la parte chiusa rivolta verso il basso in una pirofila foderata di carta da forno.



Disporre nei piatti

TIP: avvolgete una delle estremità delle tortillas con un foglio di carta di alluminio per non fare fuoriuscire il ripieno mentre le mangiate.

- Disponete le **tortillas** nei piatti.
- Accompagnate con l'**insalata** e con uno spicchio di **lime**.

Buon Appetito!