



Polpettone di carne e mozzarella al sugo con contorno di patate e spinacino

50 minuti

16



Macinato misto di
maiale e manzo



Aglio



Patate



Mozzarella



Panko (pangrattato
giapponese)



Spinacino baby



Polpa di pomodoro



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!

Ricetta personalizzata: Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.

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	500 g
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Patate	8 pezzi	16 pezzi
Mozzarella** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Panko (pangrattato giapponese) 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Spinacino baby**	100 g	200 g
Polpa di pomodoro	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	662 g	100 g	772 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2970 kJ/ 710 kcal	449 kJ/ 107 kcal	3992 kJ/ 954 kcal	517 kJ/ 124 kcal
Grassi (g)	34 g	5 g	52 g	7 g
Grassi saturi(g)	16 g	2 g	22 g	3 g
Carboidrati (g)	53 g	8 g	53 g	7 g
Zuccheri (g)	9 g	1 g	10 g	1 g
Fibre (g)	8 g	1 g	7 g	1 g
Proteine (g)	46 g	7 g	60 g	8 g
Sale (g)	2 g	0 g	2 g	0 g

Allergeni

7) Latte 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



Cuocere le patate

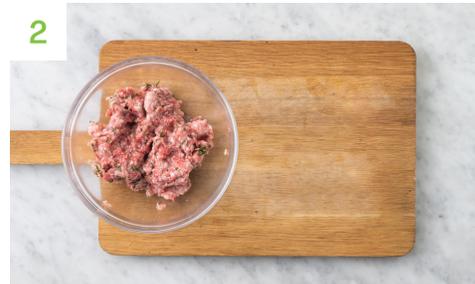
- Preriscaldate il forno a 220 °C.
- Tagliate la **mozzarella** a listerelle spesse circa 1 cm.
- Tagliate le **patate** a spicchi di 1 cm (potete tenere la buccia). Mettetele in una ciotola con 1 cucchiaio d'**olio** e conditele in modo uniforme.
- Distribuitele su una teglia foderata con carta da forno, cercando di non sovrapporle, e cuocetele in forno per circa 30-35 minuti, mescolandole a metà cottura.
- Alla fine salate a piacere.



Cuocere il polpettone

TIP: il polpettone sarà cotto quando risulterà chiaro e opaco al centro.

- Scaldate un filo d'**olio** in una padella, unite l'**aglio** schiacciato (potete tenere la buccia) e rosolate il **polpettone** a fuoco medio-alto per 2-3 minuti su ogni lato.
- Unite la **polpa di pomodoro** con 3-4 cucchiaini d'**acqua**, un generoso pizzico di **sale**, un cucchiaino di **zucchero** e cuocete a fuoco basso, con il coperchio, per 22-25 minuti o finché il sugo si sarà un po' ristretto.
- A metà cottura, voltate delicatamente il **polpettone**.



Creare l'impasto

- Raccogliete in una ciotola il **macinato misto**, il **panko**, **sale** e **pepe** e lavorate il composto con le mani per amalgamare gli ingredienti.



Cuocere gli spinaci

- Scaldate un cucchiaio d'**olio** in una padella e rosolate gli **spinaci** a fuoco medio-alto con **sale** e **pepe** a piacere per 3-4 minuti, fino a farli appassire.



Formare il polpettone

- Stendete l'**impasto** sopra un foglio di carta da forno, appiattitelo leggermente con le mani o con il matterello, formando un rettangolo non troppo sottile.
- Distribuitevi al centro, per il lungo, tutta le listerelle di **mozzarella**, quindi ripiegate l'impasto, aiutandovi con la carta da forno, in modo da formare un **polpettone**.
- Sigillatelo e compattatelo bene con le mani.
- Per quattro persone formate due polpettoni della stessa dimensione.



Disporre nei piatti

- Lasciate intiepidire il **polpettone** per 2-3 minuti, quindi tagliatelo a fette da 1-2 cm.
- Disponetelo nei piatti e irroratelo con il sugo di **pomodoro**.
- Accompagnate con le **patate** e gli **spinaci**.

Buon Appetito!