



Maiale arrostito in salsa barbecue e miele con patate dolci alla paprika affumicata e insalata

20 minuti

6



Lonza Di Maiale



Salsa barbecue



Salsa Worcestershire



Miele



Insalata Mista



Patata Dolce



Paprika affumicata



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

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

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Lonza Di Maiale**	1 pacchetto	1 pacchetto
Salsa barbecue	3 pacchetti	6 pacchetti
Salsa Worcestershire 11)	1 pacchetto	2 pacchetti
Miele	1 pacchetto	2 pacchetti
Insalata Mista**	50 g	100 g
Patata Dolce	1 pezzo	2 pezzi
Paprika affumicata 9)	1 pacchetto	1 pacchetto

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	326 g	100 g	452 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	1326 kJ/317 kcal	406 kJ/97 kcal	1918 kJ/458 kcal	425 kJ/102 kcal
Grassi (g)	4 g	1 g	9 g	2 g
Grassi saturi(g)	2 g	1 g	4 g	1 g
Carboidrati (g)	40 g	12 g	41 g	9 g
Zuccheri (g)	15 g	5 g	15 g	3 g
Fibre (g)	5 g	2 g	5 g	1 g
Proteine (g)	29 g	9 g	55 g	12 g
Sale (g)	3 g	1 g	4 g	1 g

Allergeni

9) Senape **11)** Soia

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

- Tagliate la **patata dolce** per il verso della lunghezza e successivamente a mezzelune spesse circa 0,5 cm.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella antiaderente a fuoco medio. Unite le patate e 2-3 cucchiaini d'**acqua**. Coprite con un coperchio e cuocete per 10 minuti, mescolando ogni tanto e facendo attenzione a non bruciarle.
- Togliete il coperchio e proseguite la cottura per circa 4-5 minuti, o finché le patate saranno dorate. Alla fine aggiungete 1 cucchiaino di **paprika** e salate a piacere.

3



Condire la lonza

- Mescolate in una ciotolina il **miele**, la **salsa barbecue** e la **salsa worcestershire**.
- Una volta che la **lonza** sarà cotta, spegnete il fuoco e conditela uniformemente con la salsa preparata.
- Condite l'**insalata mista** con **sale** e **olio** a piacere.

2



Cuocere la lonza

TIP: la lonza sarà cotta quando risulterà compatta, opaca e chiara all'interno.

- Nel frattempo, scaldate una padella su fuoco medio-alto con 1-2 cucchiaini d'**olio**.
- Salate e pepate la **lonza** su entrambi i lati e rosolatela per 2 minuti per lato.
- Copritela con un coperchio e proseguite la cottura per circa 10 minuti, voltandola a metà cottura, finché si sarà formata una crosticina dorata sulla superficie.

4



Disporre nei piatti

- Tagliate la **lonza** a fette, disponetela nei piatti con le **patate dolci**.
- Accompagnate con l'**insalata**.

Buon Appetito!