



# Bibimbap di manzo, maiale e funghi con spinacino, riso Jasmine e salsa piccante

25 minuti • Uova non incluse • Piccante

14



Salsa di Soia



Riso Jasmine



Aglio



Funghi Champignon



Cipollotto



Sriracha



Spinacino baby



Macinato misto di  
maiale e manzo



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

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Zucchero,  
Uova, Olio d'oliva

## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Salsa di Soia <b>11) 13)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Riso Jasmine	1 pacchetto	1 pacchetto
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Funghi Champignon**	125 g	250 g
Cipollotto**	1 pezzo	2 pezzi
Sriracha 🌶️	1 pacchetto	2 pacchetti
Spinacino baby**	100 g	200 g
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	500 g

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>371 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	2668 kJ/ 638 kcal	720 kJ/ 172 kcal
Grassi (g)	24 g	7 g
Grassi saturi (g)	10 g	3 g
Carboidrati (g)	61 g	16 g
Zuccheri (g)	2 g	1 g
Fibre (g)	4 g	1 g
Proteine (g)	38 g	10 g
Sale (g)	5 g	1 g

## Allergeni

**11)** Soia **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](https://hellofresh.it)



## Lessare il riso

**TIP: tenete il coperchio fino al momento di servire, il riso continuerà a cuocere nel suo vapore.**

- 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.



## Friggere l'uovo

- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio-basso.
- Rompete **1 uovo** per persona e fatelo soffriggere per circa 3-4 minuti.
- Spostate la padella dal fuoco e condite con **sale** e **pepe**.



## Tagliare gli ingredienti

- Pulite i **funghi** rimuovendo eventuale terriccio ed eliminando la parte più dura del gambo, quindi affettateli sottilmente.
- Tagliate il **cipollotto** a rondelle sottili.
- Tritate l'**aglio** o tagliatelo a metà per un sapore più delicato.



## Disporre nei piatti

**TIP: omettete la salsa sriracha se non gradite il piccante, la ricetta sarà comunque deliziosa.**

- Servite il **riso** in piatti fondi o ciotole.
- Sistemate sopra la **carne** con i **funghi** e gli **spinaci**.
- Posizionate al centro l'**uovo**.
- Condite con la **salsa sriracha**.



## Rosolare il condimento

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

- Scaldate una padella a fuoco medio con un filo d'olio e rosolate l'**aglio** e il **cipollotto** per 1-2 minuti.
- Unite i **funghi** e cuocete per 6-7 minuti, mescolando di tanto in tanto, poi aggiungete la **carne** e condite con la **salsa di soia**, 1 cucchiaino di **zucchero** e un pizzico di **sale** e **pepe** e proseguite la cottura per 5-6 minuti.
- Infine incorporate gli **spinaci** e cuocete per 2-3 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Buon Appetito!