

40 minuti









maiale e manzo





Mini Tortilla Di Farina Bianca





Insalata Mista

Formaggio a pasta dura grattugiato







Pomodoro

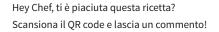




Concentrato Di Pomodoro

Lime





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

#### 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	
Mix di spezie stile Messico	1 pacchetto	2 pacchetti	
Mini Tortilla Di Farina Bianca <b>13)</b>	1 pacchetto	1 pacchetto	
Mais	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	
Pomodoro** Cipolla	1 pezzo	·	
	·	2 pezzi	
Cipolla Concentrato Di	1 pezzo	2 pezzi 2 pezzi	

<sup>\*\*</sup>Conservare al fresco

#### Valori nutrizionali

	Per	Per	Per	Per
	porzione	100g	porzione	100g
per gli ingredienti non cucinati	551 g	100 g	691 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3427 kJ/ 819 kcal	622 kJ/ 149 kcal	4727 kJ/ 1130 kcal	684 kJ/ 163 kcal
Grassi (g)	38 g	7 g	60 g	9 g
Grassi saturi(g)	18 g	3 g	27 g	4 g
Carboidrati (g)	69 g	13 g	70 g	10 g
Zuccheri (g)	17 g	3 g	17 g	3 g
Fibre (g)	9 g	2 g	9 g	1 g
Proteine (g)	46 g	8 g	72 g	10 g
Sale (g)	4 g	1 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





# 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 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, pepe e rosolate per 2-3 minuti.
- Aggiungete 1-2 cucchiaini di mix di spezie, il concentrato di pomodoro, il mais, metà del pomodoro tagliato, 2-3 cucchiai d'acqua a persona e cuocete per 10-12 minuti a fuoco basso.



## Formare i roll

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



#### Cuocere i roll

 Spolverizzate i roll con il formaggio grattugiato e cuoceteli in forno per circa 5 minuti, o finché il formaggio sarà dorato.



## Condire l'insalata

• Nel frattempo, raccogliete l'insalata mista e il resto del pomodoro in una ciotola e condite con sale, un po' di succo di lime a piacere e un filo d'olio.



# Disporre nei piatti

TIP: avvolgete una delle estremità dei roll con un foglio di carta di allumio per mangiarli senza fare fuoriuscire il ripieno.

- Disponete i roll nei piatti.
- Accompagnate con l'insalata e con uno spicchio di lime.