



Riso Jasmine speziato salsiccia e peperoni con peperoncino e pomodori al lime

35 minuti • Piccante

1



Cipolla



Peperone



Pomodoro



Lime



Salsiccia di maiale



Mix di spezie stile
Messico



Riso Jasmine



Peperoncino Tritato



Burro



Prezzemolo



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: Sale, 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
Cipolla	1 pezzo	1 pezzo
Peperone**	1 pezzo	2 pezzi
Pomodoro**	1 pezzo	2 pezzi
Lime	1 pezzo	1 pezzo
Salsiccia di maiale**	1 pacchetto	1 pacchetto
Mix di spezie stile Messico	1 pacchetto	1 pacchetto
Riso Jasmine	1 pacchetto	1 pacchetto
Peperoncino Tritato	1 pacchetto	1 pacchetto
Burro** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Prezzemolo**	5 g	10 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	479 g	100 g	639 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2901 kJ/ 693 kcal	606 kJ/ 145 kcal	4173 kJ/ 639 kcal	653 kJ/ 156 kcal
Grassi (g)	31 g	6 g	53 g	8 g
Grassi saturi (g)	12 g	3 g	20 g	3 g
Carboidrati (g)	71 g	15 g	71 g	11 g
Zuccheri (g)	7 g	1 g	7 g	1 g
Fibre (g)	6 g	1 g	6 g	1 g
Proteine (g)	33 g	7 g	59 g	9 g
Sale (g)	4 g	1 g	7 g	1 g

Allergeni

7) Latte

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



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 tenete da parte coperto.



Condire il riso

TIP: omettete il peperoncino se non gradite il piccante, la ricetta sarà comunque deliziosa.

- Unite nella padella il **riso** e il **burro**. Mescolate energicamente per amalgamare gli ingredienti e cuocete per un altro minuto a fuoco alto.
- Aggiungete quindi metà del **pomodoro** condito e un pizzico di **peperoncino** a piacere.



Preparare il condimento

TIP: la salsiccia sarà cotta quando risulterà opaca e non più rosa.

- Sbucciate e affettate sottilmente la **cipolla**.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio-alto e rosolatela per 1-2 minuti.
- Eliminate la pelle della **salsiccia**, riducetela a tocchetti di 2 cm, aggiungetela alla cipolla e proseguite per 2-3 minuti, sgranandola con un cucchiaio di legno.
- Tagliate il **peperone** a striscioline e unitelo nella padella, insieme a 1-2 cucchiaini di **mix di spezie**. Cuocete per circa 10-15 minuti, con il coperchio, finché la salsiccia sarà dorata e il peperone tenero.



Disporre nei piatti

- Distribuite il **riso** nei piatti e guarnitelo con il resto del **pomodoro**.
- Accompagnate con gli spicchi di **lime**.



Condire il pomodoro

- Nel frattempo, tritate finemente un po' di **prezzemolo**.
- Raccoglietelo in una ciotolina con il **pomodoro**, tagliato a dadini piccoli, un pizzico di scorza grattugiata (non intaccate la parte bianca, che è amara) e il succo di uno spicchio di **lime** dosati a piacere, un filo d'**olio** e un pizzico di **sale**.

Buon Appetito!