



# Code di gamberi e patate alla galiziana con fagiolini e crema di peperoni

50 minuti • Mangiami per primo

16



Code di gambero  
argentino



Patate



Aioli



Fagiolini



Mix di spezie stile Cajun



Aglio



Cipolla



Peperoni



Mandorle



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

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
Code di gambero argentino** 5) 14)	1 pacchetto	2 pacchetti
Patate	3 pezzi	6 pezzi
Aioli 8) 9)	1 pacchetto	2 pacchetti
Fagiolini**	250 g	500 g
Mix di spezie stile Cajun 14)	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Peperone**	1 pezzo	2 pezzi
Mandorle 2)	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>689 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	2412 kJ/ 577 kcal	350 kJ/ 84 kcal
Grassi (g)	22 g	3 g
Grassi saturi(g)	2 g	0 g
Carboidrati (g)	62 g	9 g
Zuccheri (g)	11 g	2 g
Fibre (g)	12 g	2 g
Proteine (g)	31 g	5 g
Sale (g)	1 g	0 g

## Allergeni

2) Frutta a guscio 5) Crostacei 8) Uova 9) Senape  
14) Anidride solforosa e solfiti

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](http://hellofresh.it)



## Cuocere le patate

- Preriscaldate il forno a 220 °C in modalità statica.
- Tagliate le **patate** a cubetti di 1-2 cm (potete tenere la buccia), mettetele in una ciotola con 1 cucchiaino d'**olio** e conditele in modo uniforme.
- Distribuitele su una teglia foderata con carta da forno, cercando di non sovrapporle, e cuocetele in forno caldo per circa 20 minuti.



## Cuocere i gamberi

**TIP: i gamberi saranno cotti quando risulteranno opachi e chiari al centro.**

- Raccogliete i gamberi in una ciotolina (senza togliere il carapace) e condite con un filo d'**olio** e il **mix di spezie**.
- Trascorsi 20 minuti, estrate la teglia con le patate dal forno, mescolatele e adagiatevi a fianco anche i gamberi.
- Infornate di nuovo per 10-15 minuti.



## Preparare la salsa

- Nel frattempo, schiacciate l'**aglio** (potete tenere la buccia).
- Sbucciate la **cipolla** e affettatela sottilmente.
- Tagliate il **peperone** a cubetti piccoli.
- Scaldate 2 cucchiaini d'**olio** in una padella e soffriggete cipolla e aglio per 2-3 minuti a fuoco medio. Unite il **peperone**, le **mandorle** e cuocete con il coperchio per 10-11 minuti.
- Una volta che il peperone sarà tenero, trasferite il tutto in un bicchiere del mixer, salate e frullate fino a ottenere una **salsa**.



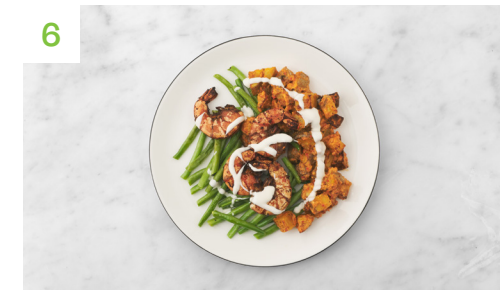
## Condire le patate

- Una volta cotte, sfornate le **patate**.
- Mettetele in una ciotola e conditele con la **salsa** di peperoni.



## Cuocere i fagiolini

- Scaldate 1-2 cucchiaini d'**olio** in una padella a fuoco medio.
- Unite i **fagiolini**, un pizzico di **sale** e 100 ml d'**acqua** (circa mezzo bicchiere) per 2 persone.
- Coprite con un coperchio e cuocete per 12 minuti, mescolando spesso e tenendoli d'occhio per evitare che brucino.
- Togliete il coperchio e proseguite la cottura per 3 minuti, o finché saranno teneri.



## Disporre nei piatti

- Disponete i **gamberi** nei piatti e conditeli con un filo d'**olio**.
- Accompagnate con i **fagiolini** e le **patate** e irroratele con la **salsa aioli**.

Buon Appetito!