



# Riso alla messicana salsiccia e peperoni con peperoncino e pomodori al lime

35 minuti • Piccante

2



Cipolla



Peperone



Pomodoro



Lime



Salsiccia di maiale



Mix di spezie stile  
Messico



Riso Jasmine



Peperoncino Tritato



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, Burro

## 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
Prezzemolo**	5 g	10 g

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	471 g	100 g	631 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2649 kJ/ 633 kcal	563 kJ/ 135 kcal	3921 kJ/ 937 kcal	622 kJ/ 149 kcal
Grassi (g)	24 g	5 g	46 g	7 g
Grassi saturi(g)	8 g	2 g	16 g	3 g
Carboidrati (g)	70 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

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 [helloworld.it](http://helloworld.it)



## Lessare il riso

- 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 un cucchiaino di **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.



## Cuocere la salsiccia

**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 cucchiaino di legno.
- Tagliate il **peperone** a striscioline e unitelo in padella con 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**.
- Tagliate il **pomodoro** a cubetti.
- Raccogliete pomodoro e prezzemolo in una ciotolina e condite con un po' di succo di **lime** a piacere, un filo d'**olio** e un pizzico di **sale**.

Buon Appetito!