



Stir-fry di funghi in pasta di miso e cocco con erbette, riso Jasmine e peperoncino

25 minuti • Piccante

20



Riso Jasmine



Funghi Portobello



Latte Di Cocco



Pasta di Miso



Erbette



Aglio



Peperoncino Tritato



Lime



Prezzemolo



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Riso Jasmine	1 pacchetto	1 pacchetto
Funghi Portobello**	250 g	500 g
Latte Di Cocco	1 pacchetto	1 pacchetto
Pasta di Miso 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Erbette**	1 pezzo	1 pezzo
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Peperoncino Tritato 🌶️	1 pacchetto	1 pacchetto
Lime	1 pezzo	1 pezzo
Prezzemolo**	5 g	5 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	440 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2115 kJ/ 505 kcal	481 kJ/ 115 kcal
Grassi (g)	18 g	4 g
Grassi saturi (g)	15 g	3 g
Carboidrati (g)	75 g	17 g
Zuccheri (g)	7 g	2 g
Fibre (g)	5 g	1 g
Proteine (g)	13 g	3 g
Sale (g)	2 g	0 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

1



Cuocere 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 e aggiungete 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.

3



Cuocere le erbe

TIP: agitate un po' il latte di cocco prima di versarlo.

- Riportate su fuoco medio la padella, aggiungete le **erbe**, il resto del **miso** e metà **latte di cocco** (per 2 persone).
- Mescolate bene e cuocete per 5-6 minuti, finché il latte di cocco si sarà un po' addensato e le erbe si saranno ammorbidite.
- Nel frattempo, tritate finamente il **prezzemolo**.
- Tagliate il **lime** a spicchi.

2



Cuocere i funghi

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

- Eliminate i gambi e tagliate i **funghi** a fette da 1 cm.
- Scaldate una padella a fuoco medio-alto e rosolate l'**aglio** (potete tenere la buccia) con un filo d'olio per 1-2 minuti.
- Aggiungete i **funghi**, metà del **miso**, un pizzico di **peperoncino** a piacere e rosolate per 6-7 minuti, finché saranno dorati, poi spostateli su un piatto.

4



Disporre nei piatti

- Distribuite il **riso** in piatti fondi o ciotole e adagiate sopra i **funghi** e le **verdure** al latte di cocco.
- Guarnite con il **prezzemolo** e uno spicchio di **lime**, che potete spremere per aggiungere un tocco di freschezza.

Buon Appetito!