



Bagel Tex-Mex ai Portobello e onion rings con maionese ai pomodori secchi e rucola

45 minuti

15



Funghi Portobello



Bagel



Cipolla



Mix Di Spezie Tex-Mex



Maionese



Pomodori Secchi



Rucola



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe,
Aceto, Farina

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Funghi Portobello**	250 g	500 g
Bagel 3 13	1 pacchetto	2 pacchetti
Cipolla	2 pezzi	4 pezzi
Mix Di Spezie Tex-Mex	1 pacchetto	2 pacchetti
Maionese 8	4 pacchetti	8 pacchetti
Pomodori Secchi	1 pacchetto	2 pacchetti
Ruola**	100 g	200 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	472 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2809 kJ/ 671 kcal	595 kJ/ 142 kcal
Grassi (g)	22 g	5 g
Grassi saturi (g)	2 g	1 g
Carboidrati (g)	96 g	20 g
Zuccheri (g)	24 g	5 g
Fibre (g)	10 g	2 g
Proteine (g)	22 g	5 g
Sale (g)	2 g	0 g

Allergeni

3) Semi di sesamo **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



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it



Incidere il portobello

- Eliminate eventuali residui di gambo dalle teste dei **portobello**, quindi incideteli con 4-5 tagli in diagonale, senza affondare la lama fino alla fine. Praticate 4-5 tagli nel senso opposto, ottenendo un disegno a scacchiera.
- Metete i funghi in un piatto fondo e conditeli con olio e mix di spezie dosato a piacere.



Tostare i bagel

- Tritate finemente i **pomodori secchi**.
- Raccoglieteli in una ciotolina con la **maionese** e, per 2 persone, 2-3 cucchiaini di **aceto**, 2 cucchiaini d'**olio**, **sale** e **pepe**.
- Riportate la padella usata per i funghi su fuoco medio con un filo d'**olio** e tostate i **bagel** per 1-2 minuti per lato. In alternativa, tostateli in tostapane.
- Condite la **ruola** (ricordate di lavarla bene) con **sale**, **aceto** e olio a piacere.



Cuocere il portobello

- Scaldate bene una padella ampia con un filo d'**olio** a fuoco medio-alto. Rosolate i **portobello** dalla parte del lato inciso per 2-3 minuti.
- Voltateli e rosolate per altri 3 minuti, finché saranno dorati, poi spostateli in un piatto, salate e pepate a piacere.



Disporre nei piatti

- Spalmante un po' di **salsa** sulla base dei **bagel**.
- Adagiate sopra un po' di **ruola**, i **funghi** e le **cipolle**.
- Accompagnate con la **ruola** avanzata.



Friggere le cipolle

- Sbucciate e affettate sottilmente le **cipolle** a fette di circa 0,5 cm.
- Disponete 2 cucchiaini di **farina** in un piatto fondo.
- Unite le cipolle e mescolate bene per infarinarle in modo uniforme.
- Portate su fuoco medio-alto un pentolino con abbondante olio (se l'avete, usate olio di semi). Friggete le cipolle per 3-4 minuti, mescolando ogni tanto, finché risulteranno leggermente dorate e croccanti.
- Scolatele con un mestolo forato su un piatto foderato con carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso e salate.

Buon Appetito!