



Polpette di pollo e pomodorini all'origano con purè di patate al formaggio

25 minuti

12



Patate



Polpette di pollo



Aglio



Origano



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Pomodorini ciliegini



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: Olio d'oliva, Sale, Pepe, Burro

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Patate	3 pezzi	6 pezzi
Polpette di pollo**	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Origano**	5 g	5 g
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodorini ciliegini**	250 g	500 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	569 g	100 g	689 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2032 kJ/486 kcal	357 kJ/85 kcal	2685 kJ/642 kcal	390 kJ/93 kcal
Grassi (g)	12 g	2 g	18 g	3 g
Grassi saturi(g)	5 g	1 g	7 g	1 g
Carboidrati (g)	61 g	11 g	68 g	10 g
Zuccheri (g)	6 g	1 g	6 g	1 g
Fibre (g)	7 g	1 g	7 g	1 g
Proteine (g)	34 g	6 g	53 g	8 g
Sale (g)	2 g	0 g	4 g	1 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova

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



Lessare le patate

TIP: usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** salata.
- Sbucciate le **patate**, tagliatele a tocchetti da 2 cm e lessatele per circa 15-18 minuti, o finché saranno tenere.

3



Preparare il purè

- Schiacciate le **patate** con uno schiacciapatate o con una forchetta.
- Aggiungete una noce di **burro**, il **formaggio grattugiato**, **sale** e **pepe** a piacere e mescolate bene.

2



Cuocere le polpette

TIP: le polpette saranno cotte quando risulteranno bianche e opache al centro.

- Tagliate i **pomodorini** a metà.
- Scaldare un filo d'olio in una padella a fuoco medio. Rosolate l'**aglio** (potete tenere la buccia) per 1-2 minuti, unite **polpette** e **pomodorini**, un pizzico di **sale** e cuocete per 7-8 minuti con il coperchio.
- Unite una noce di **burro** (per 2 persone) e proseguite la cottura per un altro minuto.
- Alla fine eliminate l'aglio e condite con qualche rametto di **origano** e un pizzico di **pepe**.

4



Disporre nei piatti

- Disponete le **polpette** con i **pomodorini** nei piatti.
- Accompagnate con il **purè** e guarnite con qualche fogliolina di **origano**.

Buon Appetito!