



Gamberi fritti e patate alla newyorkese con cheddar, salsa barbecue e spezie cajun

25 minuti

2



Mazzancolle tropicali



Patate



Cheddar



Mix di spezie stile Cajun



Salsa barbecue



Insalata Mista



Limone



Cipollotto



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, Farina, 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
Mazzancolle tropicali** 5)	1 pacchetto	2 pacchetti
Patate	8 pezzi	16 pezzi
Cheddar** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Mix di spezie stile Cajun 14)	1 pacchetto	2 pacchetti
Salsa barbecue	2 pacchetti	4 pacchetti
Insalata Mista**	100 g	200 g
Limone	1 pezzo	1 pezzo
Cipollotto**	1 pezzo	2 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	434 g	100 g	509 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	1573 kJ/ 376 kcal	362 kJ/ 87 kcal	1739 kJ/ 416 kcal	342 kJ/ 82 kcal
Grassi (g)	13 g	3 g	13 g	3 g
Grassi saturi (g)	8 g	2 g	8 g	2 g
Carboidrati (g)	38 g	9 g	38 g	8 g
Zuccheri (g)	6 g	1 g	6 g	1 g
Fibre (g)	5 g	1 g	5 g	1 g
Proteine (g)	24 g	6 g	33 g	6 g
Sale (g)	3 g	1 g	4 g	1 g

Allergeni

5) Crostacei 7) Latte 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

1



Infornare le patate

- Preiscaldate il forno in modalità statica a 220 °C.
- Tagliate le **patate** a metà (potete tenere la buccia).
- Raccoglietele in una ciotola e conditele uniformemente con 2 cucchiaini d'**olio**.
- Distribuitele su una teglia foderata di carta da forno con la parte tagliata verso il basso e cuocetele in forno caldo per circa 30 minuti.
- Alla fine salate a piacere.

3



Aggiungere il formaggio

- Tagliate il **cipollotto** a rondelle fini, separando la parte bianca da quella verde.
- Raccogliete in una ciotola la parte verde, l'**insalata** (ricordate di lavarla bene) e condite con **sale**, **olio** e succo di **limone** a piacere.
- Sfnate le **patate**, trasferitele in una teglia da forno e unite anche i gamberi.
- Condite patate e gamberi con il **mix di spezie**, la **salsa barbecue**, mescolate bene e spolverizzate con il **formaggio**.
- Infornate nuovamente per 3-4 minuti, o finché il formaggio si sarà sciolto.

2



Cuocere i gamberi

TIP: i gamberi saranno cotti quando risulteranno rosa e opachi.

- Scaldate su fuoco medio una padella e ricopritene il fondo d'**olio** (se l'avete, usate olio di semi).
- Raccogliete in una ciotola, per 2 persone, 70 ml d'**acqua**, 4-5 cucchiaini di **farina** (circa 50g) e un pizzico di sale. Mescolate con una frusta o una forchetta per ottenere una pastella liscia.
- Immergete il **gamberi** nella pastella e friggete in olio bollente per 4-5 minuti su tutti i lati, finché saranno dorati e croccanti.

4



Disporre nei piatti

- Disponete i **gamberi** e le **patate** nei piatti e guarnite con la parte verde del **cipollotto**.
- Accompagnate con l'**insalata**.

Buon Appetito!