



Code di gamberi e patate alla galiziana con fagiolini e crema di peperoni

50 minuti • Mangiami per primo

16



Code di gambero
argentino



Patate



Aioli



Fagiolini



Mix di spezie stile
Cajun



Aglio



Cipolla



Peperone



Mandorle



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

| | 2P | 4P |
|------------------------------------|-------------|-------------|
| Code di gambero argentino** 5) 14) | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Patate | 3 pezzi | 6 pezzi |
| Aioli 8) 9) | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Fagiolini** | 250 g | 500 g |
| Mix di spezie stile Cajun 14) | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Aglio | 1 spicchio | 2 spicchi |
| Cipolla | 1 pezzo | 2 pezzi |
| Peperone** | 1 pezzo | 2 pezzi |
| Mandorle 2) | 1 pacchetto | 2 pacchetti |

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

| | Per porzione | Per 100g |
|----------------------------------|----------------------|--------------------|
| per gli ingredienti non cucinati | 689 g | 100 g |
| Energia (kJ/kcal) | 2412 kJ/ 577 kcal | 350 kJ/ 84 kcal |
| Grassi (g) | 22 g | 3 g |
| Grassi saturi(g) | 2 g | 0 g |
| Carboidrati (g) | 62 g | 9 g |
| Zuccheri (g) | 11 g | 2 g |
| Fibre (g) | 12 g | 2 g |
| Proteine (g) | 31 g | 5 g |
| Sale (g) | 1 g | 0 g |

Allergeni

2) Frutta a guscio 5) Crostacei 8) Uova 9) Senape
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



Cuocere le patate

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** salata. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.
- Preriscaldate il forno a 220 °C in modalità statica.
- Tagliate le **patate** a cubetti di 1-2 cm (potete tenere la buccia), mettetele in una ciotola con 1 cucchiaio d'**olio** e conditele in modo uniforme.
- Distribuitele su una teglia foderata con carta da forno, cercando di non sovrapporle, e cuocetele in forno caldo per circa 20 minuti.
- Tagliate i **fagiolini** a metà e lessateli per 12 minuti.



Cuocere i fagiolini

TIP: i gamberi saranno cotti quando risulteranno opachi e chiari al centro.

- Raccogliete i gamberi in una ciotolina (tenete il carapace) e condite con un filo d'**olio** e il **mix di spezie**.
- Trascorsi 20 minuti, estrate la teglia con le patate dal forno, mescolatele e adagiatevi a fianco anche i gamberi.
- Infornate di nuovo per 10-15 minuti.



Preparare la salsa

- Nel frattempo, schiacciate l'**aglio** (potete tenere la buccia).
- Sbucciate la **cipolla** e affettatela sottilmente.
- Tagliate il **peperone** a cubetti piccoli.
- Scaldate 2 cucchiai d'**olio** in una padella e soffriggete cipolla e aglio per 2-3 minuti a fuoco medio. Unite il **peperone**, le **mandorle** e cuocete con il coperchio per 10-11 minuti.
- Una volta che il peperone sarà tenero, trasferite il tutto in un bicchiere del mixer e frullate fino ad ottenere una **salsa**.



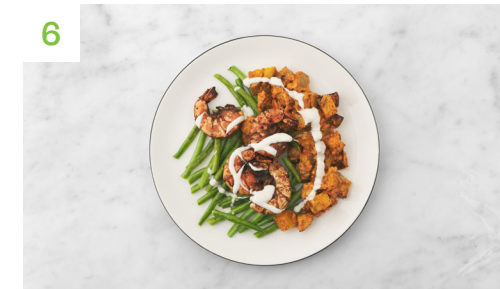
Condire le patate

- Una volta cotte, sfornate le **patate**.
- Mettetele in una ciotola e conditele con la **salsa** di peperoni.



Cuocere i fagiolini

- Scaldate una padella con un filo d'olio a fuoco medio-alto.
- Unite i **fagiolini**, un pizzico di **sale** e rosolateli per 2-3 minuti.



Disporre nei piatti

- Disponete i **gamberi** nei piatti e conditeli con un filo d'**olio**.
- Accompagnate con i **fagiolini** e le **patate** e irroratele con la **salsa aioli**.

Buon Appetito!