



Polpette di carne all'ascolana con frecantò e maionese all'aroma tartufo

35 minuti

6



Macinato misto di
maiale e manzo



Patate



Olive



Pangrattato



Olio al Tartufo



Carota



Cipolla



Bietola



Maionese



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

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	500 g
Patate	2 pezzi	4 pezzi
Olive	1 pacchetto	2 pacchetti
Pangrattato 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Olio al Tartufo	1 pacchetto	2 pacchetti
Carota**	1 pezzo	2 pezzi
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Bietola**	200 g	400 g
Maionese 8)	3 pacchetti	6 pacchetti

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	575 g	100 g	715 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3072 kJ/ 734 kcal	534 kJ/ 128 kcal	4372 kJ/ 1045 kcal	612 kJ/ 146 kcal
Grassi (g)	39 g	7 g	61 g	9 g
Grassi saturi(g)	11 g	2 g	21 g	3 g
Carboidrati (g)	62 g	11 g	63 g	9 g
Zuccheri (g)	3 g	1 g	4 g	1 g
Fibre (g)	9 g	2 g	9 g	1 g
Proteine (g)	36 g	6 g	63 g	9 g
Sale (g)	2 g	0 g	3 g	0 g

Allergeni

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



Preparare le polpette

- Trasferite il **macinato di carne** in una ciotola e condite con **sale, pepe** e 2 cucchiaini di **pangrattato**.
- Mescolate bene, bagnatevi le mani per evitare che il composto si attacchi e formate 10-12 **polpette** per 2 persone.
- Create un piccolo buco all'interno di ogni polpetta, aggiungete un'**oliva** e richiudete le polpette dando loro una forma sferica.
- Passatele nel **pangrattato**, impanatele in modo uniforme e lasciate riposare in frigorifero per 10 minuti circa.



Cuocere le polpette

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

- Ricoprite il fondo di una padella d'**olio** (se l'avete, usate olio di semi) e scaldatela bene a fuoco medio. Per capire se l'olio è in temperatura buttatevi dentro poche briciole: se sfrigolano potete iniziare a friggere.
- Friggete le **polpette** per circa 5 minuti per lato.
- Trasferitele su un piatto foderato di carta da cucina per asciugare l'olio in eccesso e salate.
- Mescolate la **maionese** con l'**olio al tartufo**.



Preparare la crema

- Sbucciate la **cipolla** e tritatela finemente. Pelate la **carota** e tagliatela a pezzetti piccoli, oppure grattugiatela con una grattugia a fori larghi.
- Scaldate una padella ampia a fuoco medio-alto con 1-2 cucchiaini d'**olio**.
- Unite le verdure, **sale, pepe** e cuocete per 7-8 minuti, mescolando spesso.
- Trasferite le verdure in un bicchiere del mixer. Unite, per 2 persone, 3-4 cucchiaini d'**acqua**, 2-3 cucchiaini d'**olio**, sale, pepe e frullate fino a ottenere una crema.
- Unite un altro filo d'olio o d'acqua per regolare la consistenza, se necessario.



Disporre nei piatti

- Disponete le **polpette** nei piatti.
- Accompagnate con le **verdure** e con la **maionese**.



Cuocere le verdure

- Nel frattempo che cuociono le verdure, pelate le **patate** e affettatele a cubetti di 2-3 cm.
- Tagliate le **bietole** a tocchetti di 2-3 cm circa.
- Riportate la padella usata in precedenza con un filo d'olio su fuoco medio-alto
- Aggiungete patate, bietole e 2-3 cucchiaini d'**acqua**. Coprite con un coperchio e cuocete per 12-15 minuti, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo altri 1-2 cucchiaini d'acqua se le patate dovessero attaccarsi.
- Rimuovete il coperchio, unite la **crema** di verdure e proseguite la cottura per 4-5 minuti a fuoco medio, finché saranno dorate. Alla fine salate a piacere.

Buon Appetito!