



Stick di formaggio stile Cipro fritto con maionese piccante e timo | 2 porzioni

30 minuti • Piccante

5001



Formaggio stile Cipro



Panko (pangrattato giapponese)



Timo essiccato



Maionese



Harissa



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe, Uova

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Formaggio stile Cipro** 7)	1 pacchetto	1 pacchetto
Panko (pangrattato giapponese) 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Timo essiccato	1 pacchetto	1 pacchetto
Maionese 8)	3 pacchetti	3 pacchetti
Harissa 🌶️	1 pacchetto	1 pacchetto

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	143 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2159 kJ/ 516 kcal	1515 kJ/ 362 kcal
Grassi (g)	37 g	26 g
Grassi saturi (g)	16 g	11 g
Carboidrati (g)	22 g	16 g
Zuccheri (g)	3 g	2 g
Fibre (g)	1 g	1 g
Proteine (g)	24 g	17 g
Sale (g)	3 g	2 g

Allergeni

7) Latte 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

1



Preparare i cheese sticks

- Preriscaldate il forno a 200°C.
- Tagliate il **formaggio stile Cipro** a bastoncini di circa 2 cm di spessore.
- Rompete un **uovo** in un piatto, condite con un pizzico di sale e sbattetelo con una forchetta.
- Disponete il **panko** in un altro piatto e condite con un pizzico di **timo**. Passate i bastoncini di formaggio prima nell'uovo e poi nel panko, in modo da impanarli uniformemente.
- Disponeteli su una teglia foderata con carta da forno e cuoceteli in forno caldo per 15 minuti, finché saranno dorati e croccanti.

3



Disporre nei piatti

- Disponete i **cheese sticks** nei piatti.
- Accompagnate con la **maionese** all'harissa.

2



Preparare la salsa

- Mescolate la **maionese** in una ciotolina con mezzo cucchiaino di **aceto** e la **harissa** dosata a piacere.

Buon Appetito!