



Polpettone alla cuneese e spinaci con patate e zucchine alla pancetta

50 minuti • Uova non incluse

5



Macinato misto di
maiale e manzo



Patate



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Spinacino baby



Pancetta



Zucchina



Noce moscata



Brodo granulare
di pollo



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: Uova, Farina, 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**	300 g	600 g
Patate	7 pezzi	14 pezzi
Formaggio a pasta dura grattugiato 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Spinacino baby**	100 g	200 g
Pancetta**	100 g	200 g
Zucchina**	1 pezzo	2 pezzi
Noce moscata	1 pacchetto	1 pacchetto
Brodo granulare di pollo	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	538 g	100 g	678 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2865 kJ/ 685 kcal	533 kJ/ 127 kcal	4165 kJ/ 996 kcal	615 kJ/ 147 kcal
Grassi (g)	41 g	8 g	64 g	9 g
Grassi saturi (g)	18 g	3 g	27 g	4 g
Carboidrati (g)	33 g	6 g	34 g	5 g
Zuccheri (g)	4 g	1 g	5 g	1 g
Fibre (g)	5 g	1 g	6 g	1 g
Proteine (g)	47 g	9 g	73 g	11 g
Sale (g)	4 g	1 g	5 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



Tagliare le verdure

- Preiscaldate il forno a 200 °C.
- Sbucciate e tagliate le **patate** a tocchetti di 1 cm. Tagliate la **zucchina** allo stesso modo. Raccoglietele in una ciotola con la **pancetta**, un filo d'**olio**, **sale**, **pepe**.
- Mescolate bene per condirle in modo uniforme e distribuitele su una teglia con carta da forno, cercando di non sovrapporle.
- Scaldate una padella antiaderente con un filo d'**olio** e rosolate gli **spinaci** con un pizzico di **sale** per 2-3 minuti, finché saranno appassiti. Schiacciateli bene per eliminare l'acqua in eccesso e trasferiteli in una ciotola.

3



Preparare la salsa

- Ripulite la padella usata in step 1 con carta da cucina.
- Scaldate la su fuoco medio-alto con 1 cucchiaio d'**olio**.
- Unite il **brodo granulare** e 4-5 cucchiai d'**acqua** (per 2 persone) e cuocete per 4-5 minuti, mescolando spesso, finché la salsa si sarà leggermente addensata.

2



Formare il polpettone

- Unite nella ciotola anche il **macinato di carne**, un pizzico di **noce moscata**, un **uovo** per due persone, 2 cucchiai di **farina** e il **formaggio grattugiato**. Condite con **sale**, **pepe** e mescolate fino a ottenere una consistenza omogenea.
- Modellate il composto dando la forma ovale e allungata di un **polpettone** (formate 2 polpettoni per 4 persone) e disponetelo di fianco alle **verdure** (oppure usate una seconda teglia se non ci sta).
- Cuocete in forno caldo per 28-30 minuti circa.

4



Disporre nei piatti

- Tagliate il **polpettone** a fette, disponetelo nei piatti e irroratelo con la **salsa**.
- Accompagnate con le **patate** e le **zucchine** alla **pancetta**.

Buon Appetito!