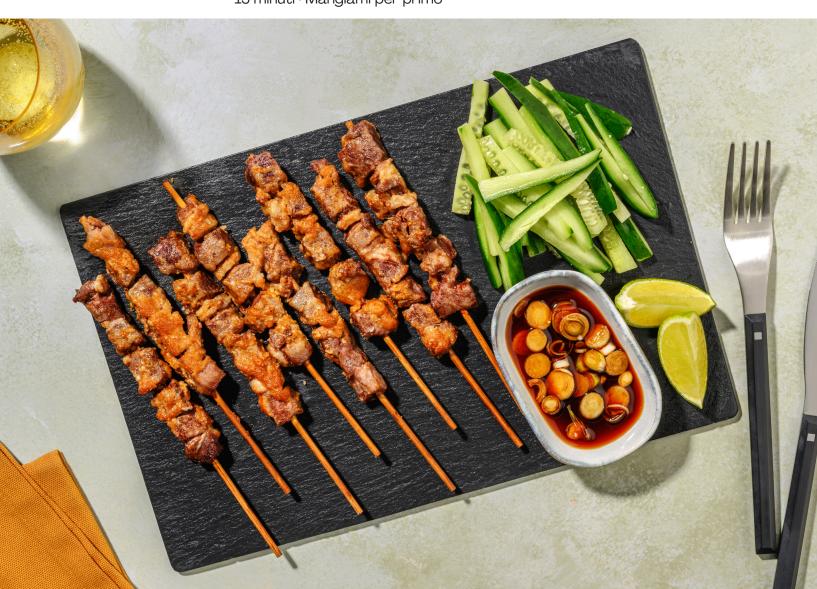


# Spiedini di suino in salsa satay di arachidi

2 porzioni | con cetriolo, lime e salsa di soia

15 minuti • Mangiami per primo









Arrosticini di suino













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

#### Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima

Adesso divertitevi a cucinarel

#### Ingredienti

	2P	4P
Arrosticini di suino**	1 pacchetto	1 pacchetto
Salsa di Soia 11) 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Arachidi <b>1)</b>	2 pacchetti	2 pacchetti
Cetriolo**	1 pezzo	1 pezzo
Kecap manis <b>11) 13)</b>	1 pacchetto	1 pacchetto
Lime	1 pezzo	1 pezzo

<sup>\*\*</sup>Conservare al fresco

#### Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	290 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2013 kJ/ 481 kcal	694 kJ/ 166 kcal
Grassi (g)	37 g	13 g
Grassi saturi(g)	12 g	4 g
Carboidrati (g)	14 g	5 g
Zuccheri (g)	8 g	3 g
Fibre (g)	2 g	1 g
Proteine (g)	26 g	9 g
Sale (g)	2 g	1 g

### Allergeni

1) Arachidi 11) Soia 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







#### Preparare la salsa satau

- Unite in una ciotolina metà salsa di soia, metà kecap manis e 1 cucchiaio d'**olio**. Togliete gli **arrosticini** dalla confezione, irrorateli con la salsa e lasciateli insaporire per qualche minuto.
- Nel frattempo, scaldate una padella senza condimenti su fuoco medio e tostate le **arachidi** per 2-4 minuti, finché saranno dorate.
- Raccoglietele in un bicchiere del mixer con la salsa di soia e la kecap manis avanzate, 2-3 cucchiai d'acqua calda, il succo di uno spicchio di lime e frullate fino a ottenere una salsa liscia. In alternativa, tritatele finemente con un coltello.



# Disporre nei piatti

- Disponete gli arrosticini nei piatti.
- Accompagnate con la salsa satay, il cetriolo e uno spicchio di lime.



## Cuocere gli arrosticini

TIP: gli arrosticini saranno cotti quando non saranno più rosa al centro.

- Scaldate una padella su fuoco medio-alto con 1 cucchiaio d'olio. Unite gli arrosticini e grigliateli per circa 3-4 minuti su ogni lato, finché saranno dorati.
- Nel frattempo, tagliate il **cetriolo** a bastoncini sottili di circa 1 cm.