



# Chili tex-mex di carne e salsa yogurt con mais, riso, coriandolo e pomodorini

25 minuti

3



Macinato misto di maiale e manzo



Pomodorini Datterini



Mais



Cipolla



Riso Jasmine



Lime



Mix di spezie stile Messico



Coriandolo



Yogurt bianco intero



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**	200 g	400 g
Pomodorini Datterini	150 g	250 g
Mais	1 pacchetto	2 pacchetti
Cipolla	1 pezzo	1 pezzo
Riso Jasmine	1 pacchetto	1 pacchetto
Lime	1 pezzo	2 pezzi
Mix di spezie stile Messico	1 pacchetto	2 pacchetti
Coriandolo**	5 g	5 g
Yogurt bianco intero** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	452 g	100 g	552 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2691 kJ/ 643 kcal	595 kJ/ 142 kcal	3620 kJ/ 865 kcal	656 kJ/ 157 kcal
Grassi (g)	21 g	5 g	38 g	7 g
Grassi saturi (g)	8 g	2 g	15 g	3 g
Carboidrati (g)	82 g	18 g	82 g	15 g
Zuccheri (g)	10 g	2 g	11 g	2 g
Fibre (g)	6 g	1 g	6 g	1 g
Proteine (g)	30 g	7 g	48 g	7 g
Sale (g)	2 g	0 g	3 g	0 g

## Allergeni

7) Latte

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](http://hellofresh.it)



## Lessare il riso

**TIP: tenete il coperchio fino al momento di servire, il riso continuerà a cuocere nel suo vapore.**

- Trasferite il **riso** in una casseruola con 230 ml d'**acqua** (per 2 persone).
- Portate a bollore e aggiungete un pizzico di **sale**.
- Abbassate il fuoco al minimo e cuocete per 12 minuti con il coperchio, quindi spegnete e lasciate coperto fino al momento di servire.



## Preparare la salsa

- Nel frattempo, condite lo **yogurt** con il succo di uno spicchio di **lime**, 1 cucchiaino d'**olio** e un pizzico di **sale**.



## Rosolare le verdure

**TIP: omettete il coriandolo se non ne gradite il sapore, la ricetta sarà comunque deliziosa.**

- Scolate il **mais** dal liquido di conservazione e sciacquatelo sotto acqua corrente.
- Tagliate i **pomodorini** in quarti.
- Tritate finemente il **coriandolo**.
- Sbucciate e tritate la **cipolla**.
- Scaldare un filo d'**olio** a fuoco medio in una padella antiaderente e rosolate la **cipolla** con un pizzico di **sale** per 2-3 minuti, mescolando ogni tanto, finché sarà tenera e traslucida.
- Aggiungete nella padella il **mais**, i **pomodorini** e un pizzico di **coriandolo** a piacere.



## Disporre nei piatti

- Distribuite il **riso** nei piatti e adagiatevi sopra il **sugo**.
- Guarnite con la salsa **yogurt** e un pizzico di **coriandolo** a piacere.
- Accompagnate con gli spicchi di **lime**.



## Unire la carne

**TIP: il macinato di carne sarà cotto quando risulterà dorato e non più rosa.**

- Unite nella padella anche il **macinato di carne** e condite con un pizzico di **sale** e 1-2 cucchiaini di **mix di spezie** (o tutto, se vi piace). Coprite con un coperchio e cuocete per 15 minuti a fuoco basso.
- Se necessario, aggiungete 1-2 cucchiaini d'**acqua**.
- Alla fine assaggiate e aggiustate di **sale**.

Buon Appetito!