



Albondigas - polpette di pollo al sugo

2 porzioni | con paprika dolce e pane all'aglio

25 minuti • Piccante • Mangiami per primo

5003



Polpette di pollo



Salsa di pomodoro



Prezzemolo



Ciabatta



Paprika Dolce



Peperoncino



Aglio



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

Dalla dispensa: Burro, Sale, Pepe,
Zucchero

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Polpette di pollo**	1 pacchetto	1 pacchetto
Salsa di pomodoro	1 pacchetto	1 pacchetto
Prezzemolo**	5 g	5 g
Ciabatta 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Paprika Dolce	1 pacchetto	1 pacchetto
Peperoncino 🌶️	1 pezzo	1 pezzo
Aglio	1 pezzo	1 pezzo

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	364 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2754 kJ/ 658 kcal	758 kJ/ 181 kcal
Grassi (g)	28 g	8 g
Grassi saturi (g)	14 g	4 g
Carboidrati (g)	70 g	19 g
Zuccheri (g)	14 g	4 g
Fibre (g)	1 g	0 g
Proteine (g)	29 g	8 g
Sale (g)	3 g	1 g

Allergeni

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 albondigas

TIP: le polpette saranno cotte quando risulteranno opache e non più rosa al centro.

- Preriscaldate il forno a 200 °C in modalità statica.
- Togliete il **burro** dal frigo in modo che diventi morbido.
- Scaldate 1 cucchiaino di **burro** in una padella a fuoco medio-alto. Aggiungete le **polpette** e cuocete per 7-8 minuti con coperchio, mescolando ogni tanto per cuocerle in modo uniforme.
- Incorporate la **salsa di pomodoro**, 2-3 cucchiaini di **zucchero**, un pizzico di **paprika** e **peperoncino** a piacere (oppure omettetelo se non gradite il piccante) e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Alla fine aggiustate di **sale** e **pepe** a piacere.



Disporre nei piatti

- Disponete le **albondigas** in una ciotola e accompagnate con il **pane**.
- Guarnite con una generosa spolverizzata di **prezzemolo**.



Preparare il pane all'aglio

- Grattugiate o tritate finemente l'**aglio**. Mettetelo in una ciotolina con 2 cucchiaini di **burro** ammorbidito, un pizzico di **paprika**, **sale** e **pepe** e mescolate bene con una forchetta per amalgamare.
- Incidete la **ciabatta** con un coltello, realizzando dei tagli obliqui ma senza affondare la lama fino in fondo.
- Inserite con un cucchiaino il **burro** alla paprika e aglio fra le pieghe del pane.
- Disponete il pane su una teglia con carta da forno e scaldatelo in forno caldo per 10-15 minuti, o finché sarà dorato.
- Tritate il **prezzemolo**.

Buon Appetito!