



Polpette di carne alla pizzaiola con mozzarella filante e sugo di pomodoro

25 minuti

15



Macinato misto di
maiale e manzo



Mozzarella



Salsa di pomodoro



Panpizzato



Origano Secco



Aglio



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 di oliva, 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
Macinato misto di maiale e manzo**	1 pacchetto	500 pacchetto
Mozzarella** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Salsa di pomodoro	1 pacchetto	1 pacchetto
Panpizzato 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Origano Secco	1 pacchetto	1 pacchetto
Aglio	1 spicchio	2 spicchi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	456 g	100 g	596 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	4207 kJ/ 1006 kcal	923 kJ/ 221 kcal	5508 kJ/ 1316 kcal	924 kJ/ 221 kcal
Grassi (g)	55 g	12 g	77 g	13 g
Grassi saturi(g)	22 g	5 g	31 g	5 g
Carboidrati (g)	79 g	17 g	82 g	14 g
Zuccheri (g)	14 g	3 g	15 g	2 g
Fibre (g)	4 g	1 g	4 g	1 g
Proteine (g)	49 g	11 g	74 g	12 g
Sale (g)	4 g	1 g	5 g	1 g

Allergeni

7) Latte 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



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it



Preparare le polpette

TIP: bagnatevi leggermente le mani prima di formare le polpette, così il composto non si attaccherà.

- Raccogliete in una ciotola il **macinato di carne** con **sale** e **pepe**.
- Mescolate per amalgamare gli ingredienti e formate 10-12 polpette per 2 persone.



Tostare il pane

- Nel frattempo, tagliate il pane a metà per il lungo e tostatelo in padella con un filo d'**olio** per 3-4 minuti per lato. In alternativa, tostatelo in un tostapane.
- Tritate finemente l'**aglio** rimasto e raccoglietelo in una ciotolina con 1-2 cucchiaini d'**olio**, l'**origano**, un pizzico di **sale** e **pepe**.
- Una volta cotte, aggiungete in padella una noce di **burro** e mescolate. adagiate sopra alle polpette la **mozzarella**, coprite con un coperchio e lasciate che si scioglia per 1-2 minuti.
- Tagliate il pane a fettine e irroratelo con l'**olio** all'aglio.



Rosolare le polpette

- Scaldate un filo d'olio in una padella antiaderente a fuoco medio e aggiungete mezzo spicchio d'**aglio** sbucciato.
- Unite le **polpette**, condite con un pizzico di **sale** e rosolate per 2-3 minuti.



Disporre nei piatti

- Disponete le **polpette** nei piatti.
- Accompagnate con il **pane**.



Unire la salsa

TIP: le polpette saranno cotte quando risulteranno opache e chiare al centro.

- Incorporate in padella la **salsa di pomodoro**, un pizzico di **sale** e 1-2 cucchiaini di **zucchero**.
- Cuocete per 10 minuti circa con coperchio a fuoco medio-basso.
- Tagliate la **mozzarella** a fette.

Buon Appetito!