



Polpette di carne con glassa BBQ patate al formaggio e insalata

Adatto ai Bambini 45 minuti • Mangiami per primo

4



Macinato misto di
maiale e manzo



Patate



Formaggio a pasta
dura a julienne



Salsa barbecue



Panko (pangrattato
giapponese)



Insalata Mista



Carota



Maionese

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio
extravergine di oliva, Aceto

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**	280 g	560 g
Patate	2 pezzi	4 pezzi
Formaggio a pasta dura a julienne** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Salsa barbecue	4 pacchetti	8 pacchetti
Panko (pangrattato giapponese) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Insalata Mista**	100 g	100 g
Carota	1 pezzo	2 pezzi
Maionese 8)	2 pacchetti	4 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	536 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3052 kJ/ 730 Kcal	569 kJ/ 136 Kcal
Grassi (g)	38 g	7 g
Grassi saturi(g)	14 g	3 g
Carboidrati (g)	57 g	11 g
Zuccheri (g)	9 g	2 g
Fibre (g)	8 g	1 g
Proteine (g)	40 g	8 g
Sale (g)	2.4	0.5 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova 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 le verdure

- Preriscaldate il forno a 220 °C (oppure 200 °C se ventilato).
- Tagliate le **patate** a spicchi (potete tenere la buccia).
- Lavate, sbucciate ed eliminate le estremità della **carota**, dunque grattugiatela con la grattugia a fori grossi e tenetela da parte.



Condire le carote

- Unite in una ciotola 1 cucchiaio d'**aceto** e 1 cucchiaio di **olio extravergine** a persona, poi aggiustate di **sale**.
- Aggiungete nella ciotola le **carote** grattugiate e l'**insalata** e mescolate bene per condirle.



Cuocere le patate

- Foderate una teglia con carta da forno.
- Mescolate in una ciotola le **patate** con un cucchiaio di **olio d'oliva** per persona, un pizzico di **sale** e **pepe**.
- Distribuitele sulla teglia e arrostitele finché saranno dorate e croccanti: 25-30 minuti.
- Negli ultimi 2-3 minuti di cottura, spolverizzate le **patate** con il **formaggio** e infornate di nuovo per farlo sciogliere.



Glassare le polpette

- Mescolate in una ciotola capiente la **salsa BBQ** rimanente con un cucchiaio d'**acqua** per persona, un pizzico di **sale** e un filo di **olio d'oliva**.
- Sfnorate le **polpette** e trasferitele nella ciotola con la **salsa BBQ**, mescolando con delicatezza per ricoprirle in modo omogeneo.



Preparare le polpette

- Foderate un'altra teglia con carta da forno.
- Mescolate in una ciotola il **macinato di carne**, il **panko**, un grosso pizzico di **sale** e metà della **salsa BBQ** (dosatela a seconda dei vostri gusti), fino a ottenere un composto omogeneo.
- Suddividete il composto in 8 **polpette** e disponetele sulla teglia.
- Infornate e cuocete finché saranno cotte e dorate, circa 13-14 minuti.



Disporre nei piatti

- Disponete le **polpette** nei piatti e accompagnate con le **patate** al **formaggio** e la **maionese**.
- Servite l'**insalata** come contorno.

