



Polpette e patate in umido con sugo di pomodoro, olive e basilico

30 minuti

14



Aglio



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Salsa di pomodoro



Basilico



Patate



Macinato misto di
maiale e manzo



Olive



Alloro



Com'è andata la tua consegna?
Scannerizza il QR code
e faccelo sapere!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, 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
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Salsa di pomodoro	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g
Patate	2 pezzi	4 pezzi
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	560 g
Olive	1 pacchetto	2 pacchetti
Alloro	1 pezzo	2 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	577 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2643 kJ/ 632 kcal	458 kJ/ 110 kcal
Grassi (g)	32 g	6 g
Grassi saturi (g)	13 g	2 g
Carboidrati (g)	46 g	8 g
Zuccheri (g)	10 g	2 g
Fibre (g)	7 g	1 g
Proteine (g)	40 g	7 g
Sale (g)	3 g	0.4 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova

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

1



Preparare il sugo

- Sbucciate le **patate** e tagliatele a dadini di circa 1-2 cm.
- Scaldate 1 cucchiaio d'**olio** per persona in una pentola capiente a fuoco medio. Soffriggete l'**aglio** per 1-2 minuti, aggiungete le patate, l'**alloro** e la **salsa di pomodoro**.
- Condite con **sale**, **pepe**, un cucchiaino di **zucchero** e bagnate con 1-2 mestoli d'**acqua**.
- Portate a bollore e cuocete per circa 20 minuti con il coperchio, mescolando di tanto in tanto. Se il sugo dovesse risultare troppo asciutto, aggiungete qualche cucchiaio d'acqua.

3



Cuocere le polpette

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

- Una volta che le patate saranno tenere, togliete il coperchio, unite nella pentola anche le **polpette**, il **basilico** e le **olive** e cuocetele per circa 8 minuti.
- Alla fine assaggiate e aggiustate di **sale**, se necessario.

2



Preparare le polpette

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

- Nel frattempo, raccogliete in una ciotola il **macinato misto**, il **formaggio grattugiato**, **sale** e **pepe**.
- Lavorate il composto con le mani fino ad amalgamare gli ingredienti.
- Formate 10-12 **polpette** (per 2 persone), grandi circa quanto una pallina da golf.

4



Disporre nei piatti

- Disponete le **polpette** al sugo nei piatti.
- Irrorate con un filo d'**olio**.

Buon Appetito!