



Padellata Thai di carne e peperoni con riso Basmati, peperoncino e coriandolo

35 minuti

1



Lime



Peperoncino



Cipolla



Riso Basmati



Zenzero



Salsa di Soia



Coriandolo



Aglia



Peperone



Macinato misto di maiale e manzo



Salsa Hoisin



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 |
|------------------------------------|-------------|-------------|
| Lime | 1 pezzo | 2 pezzi |
| Peperoncino 🍌 | 1 pezzo | 2 pezzi |
| Cipolla | 1 pezzo | 2 pezzi |
| Riso Basmati | 1 pacchetto | 1 pacchetto |
| Zenzero | 1 pezzo | 2 pezzi |
| Salsa di Soia 11 13 | 1 pacchetto | 1 pacchetto |
| Coriandolo** | 5 g | 10 g |
| Aglio | 1 spicchio | 2 spicchi |
| Peperone | 1 pezzo | 2 pezzi |
| Macinato misto di maiale e manzo** | 280 g | 560 g |
| Salsa Hoisin 11 13 | 1 pacchetto | 2 pacchetti |

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

| | Per porzione | Per 100g |
|----------------------------------|----------------------|---------------------|
| per gli ingredienti non cucinati | 444 g | 100 g |
| Energia (kJ/kcal) | 2872 kJ/ 686 kcal | 647 kJ/ 155 kcal |
| Grassi (g) | 25 g | 6 g |
| Grassi saturi(g) | 10 g | 2 g |
| Carboidrati (g) | 83 g | 19 g |
| Zuccheri (g) | 15 g | 3 g |
| Fibre (g) | 8 g | 2 g |
| Proteine (g) | 37 g | 8 g |
| Sale (g) | 3 g | 1 g |

Allergeni

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



Preparare gli ingredienti

- Sbucciate e tritate finemente la **cipolla**.
- Tagliate il **peperone** a metà, privatelo del torsolo e dei semi e riducetelo a strisciole di circa 0,5 cm.
- Tritate grossolanamente il **coriandolo**.
- Sbucciate e grattugiate un tocchetto di **zenzero** e tagliate a metà l'**aglio**.
- Grattugiate la scorza del **lime** (senza intaccare la parte bianca, che è amara) e tagliatelo a spicchi.
- Tritate un tocchetto di **peperoncino**.



Lessare il riso

- Trasferite nel frattempo il **riso** in una casseruola e aggiungete 230 ml di **acqua** (per 2 persone).
- Portate a bollore e aggiungete un pizzico di **sale**. Abbassate il fuoco al minimo e cuocete per 7-8 minuti con il coperchio, quindi spegnete, sgranate con una forchetta e rimettete subito il coperchio in modo che prosegua la cottura.



Cuocere i peperoni

- Scaldare un filo d'**olio** in una padella antiaderente a fuoco medio-alto.
- Rosolate i **peperoni** 2-3 minuti e condite con **sale** e **pepe**.
- Unite 2-3 cucchiaini d'**acqua**, mettete il coperchio e proseguite la cottura a fuoco medio-basso per 8-10 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché saranno teneri, quindi trasferiteli in un piatto.



Condire la carne

- Aggiungete alla carne 1 cucchiaino di **zucchero** (per 2 persone) e continuate la cottura mescolando per 1-2 minuti.
- Unite quindi 1 pizzico di scorza di **lime**, la **salsa di soia**, la **salsa hoisin**, i **peperoni** e 3-4 cucchiaini d'**acqua**.
- Cuocete, mescolando spesso, per altri 2-3 minuti.



Rosolare la carne

- Riportate la padella su fuoco medio-basso e scaldare 1 cucchiaino d'**olio** per persona.
- Soffriggete la **cipolla**, 1-2 cucchiaini di **zenzero**, l'**aglio** e il **peperoncino** a piacere. Cuocete per 2-3 minuti, mescolando spesso.
- Unite il **macinato** e proseguite la cottura a fuoco medio, sgranando la **carne** con un cucchiaino di legno, per 6-7 minuti.



Disporre nei piatti

- Incorporate metà del **coriandolo** nel **riso**, quindi disponetelo nei piatti.
- Adagiate sopra il sugo di **carne** e **peperoni**.
- Guarnite con il **coriandolo** rimasto e con gli spicchi di **lime**, che potete spremere per aggiungere un tocco di freschezza.