



Tacos al formaggio stile Cipro grigliato con peperoni rosolati, mais e maionese alla paprika

35 minuti • Piccante

8



Peperone



Mais Dolce



Formaggio stile
Cipro



Paprika affumicata



Mini Tortilla Di
Farina Bianca



Cipolla



Maionese



Peperoncino



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

Dalla dispensa: Sale, Olio d'oliva

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Peperone	2 pezzi	4 pezzi
Mais Dolce	1 pacchetto	2 pacchetti
Formaggio stile Cipro** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Paprika affumicata 9)	1 pacchetto	2 pacchetti
Mini Tortilla Di Farina Bianca 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Maionese 8)	4 pacchetti	8 pacchetti
Peperoncino 1)	1 pezzo	2 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	544 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3649 kJ/ 872 kcal	671 kJ/ 160 kcal
Grassi (g)	50 g	9 g
Grassi saturi (g)	21 g	4 g
Carboidrati (g)	76 g	14 g
Zuccheri (g)	24 g	4 g
Fibre (g)	11 g	2 g
Proteine (g)	33 g	6 g
Sale (g)	6 g	1 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova 9) Senape 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



Tagliare gli ingredienti

TIP: omettete il peperoncino se non gradite il piccante, la ricetta sarà comunque deliziosa.

- Scolate il **mais** dal liquido di conservazione e sciacquatelo sotto acqua corrente.
- Tagliate il **peperone** a metà, privatelo del torsolo e dei semi, quindi tagliatelo a tocchetti di 2 cm.
- Sbucciate e tagliate sottilmente la **cipolla**.
- Tagliate un tocchetto di **peperoncino** a rondelle sottili.
- Tagliate il **formaggio stile Cipro** a cubetti di 2 cm.



Preparare la maionese alla paprika

- Nel frattempo, unite in una ciotolina la **maionese** con 1-2 cucchiaini di **paprika affumicata**.
- Mescolate fino ad amalgamare.



Rosolare la cipolla

- Fate appassire la **cipolla** in una padella con un filo di **olio extravergine** per 2-3 minuti a fuoco medio-basso, mescolando regolarmente.



Grigliare il formaggio

TIP: il formaggio stile Cipro tende a diventare gommoso se lo si lascia raffreddare, gustatelo subito dopo la cottura.

- Pulite la padella con carta da cucina e riportatela su fuoco medio, senza condimenti.
- Scaldate le **tortillas** per 1-2 minuti su ogni lato, quindi trasferitele su un piatto.
- Riportate nuovamente la padella su fuoco medio, scaldatela e grigliatevi il **formaggio stile Cipro** per circa 4-5 minuti, voltandolo delicatamente su ogni lato.



Cuocere i peperoni e il mais

- Aggiungete i **peperoni** e 2-3 cucchiaini d'**acqua** nella padella con la cipolla e rosolateli per circa 13-15 minuti con il coperchio, mescolando di tanto in tanto.
- Unite il **mais** e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti.
- Trasferite su un piatto e tenete da parte.



Disporre nei piatti

- Assemblate i **tacos**: distribuite alla base delle **tortillas** la **maionese** speziata, il mix di **mais** e **peperoni** e il **formaggio stile Cipro** grigliato.
- Guarnite con qualche rondella di **peperoncino** a piacere.