



Bowl alla vietnamita di carne in salsa hoisin

con riso Jasmine, cetrioli agrodolci e coleslaw

Novità

Preparation time : 25 min.



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hffresh.cottey.fr/it-IT/recipes/bowl-alla-vietnamita-di-carne-in-salsa-hoisin-195>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Pentolino, Padella, Ciotola

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Riso Jasmine (g)	150	300	450
Peperoncino (pezzo(i))	1	2	3
Cetriolo (pezzo(i))	1	2	3
Mix di Carote e Cavolo Cappuccio (g)	150	300	450
Macinato misto di maiale e manzo (pacchetto)	1	1	3
Salsa Hoisin (pacchetto)	1	2	3
Arachidi (pacchetto)	1	2	3
Maionese (pacchetto)	3	6	9
Acqua per il riso (ml)	230	460	690
Sale (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Aceto (cucchiaino)	4	8	12
Zucchero (cucchiaino)	2	4	6
Pepe (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Olio d'oliva (q.b.)	to taste	to taste	to taste

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Energia	851 Kcal
Energia (kJ)	3559 kJ
Grassi	40.8 g
di cui Acidi Grassi Saturi	10.9 g
Carboidrati	79.4 g
di cui Zuccheri	12.7 g
Fibre	2.3 g
Proteine	37.1 g
Sodio	497.53 mg

Allergens

Può contenere tracce di allergeni, Cereali contenenti glutine, Sedano, Soia, Semi di sesamo, Uova, Senape, Arachidi, Frutta a guscio

Always check the product labels for allergen information.



La base è il riso

IMPORTANTE: le quantità per preparare la ricetta in base al numero di porzioni sono riportate nella tabella ingredienti!

Raccogliete in un pentolino il **riso** con l'**acqua per il riso** (dosi in tabella).

Unite un pizzico di **sale**, coprite con un coperchio e portate a bollire su fuoco medio-alto.

Abbassate il fuoco al minimo e fate sobbollire per 12 minuti, quindi spegnete e lasciate coperto fino al momento di servire.



Rosolatura in corso

Scaldare una padella con filo d'**olio** a fuoco medio-alto.

Unite il **macinato di carne**, condite con **sale** e **pepe**, mescolate per sgranare e cuocete per 7-8 minuti, finché la carne non è più rosa al centro.

Aggiungete la **salsa hoisin**, mescolate e spegnete il fuoco.

Assaggiare e aggiustare di **sale** e **pepe** se necessario.

Tritate le **arachidi** (oppure frantumatele direttamente nel loro sacchetto battendoci sopra con un cucchiaino di legno).



Un po' di agrodolce

Tagliate il **peperoncino** a metà nel senso della lunghezza, rimuovete i semi e tritate finemente. Affettate il **cetriolo** a rondelle fini.

Raccoglietelo in una ciotola con l'**aceto**, lo **zucchero**, un pizzico di **sale** e **peperoncino** tritato (dosate a piacere) e mescolate bene.

In una seconda ciotola, condite il **mix di carote e cavolo** con **olio**, **aceto**, **sale** e **pepe** a piacere. Poi aggiungete la **maionese** e mescolate bene per amalgamare gli ingredienti.



Come in Oriente

Disponete il **riso** in piatti fondi o ciotole.

Unite il **mix di carote e cavolo**, il **cetriolo** e la **carne**.

Guarnite con le **arachidi**.

Enjoy your meal!