



**HELLO
FRESH**

Yakiton - spiedini di maiale e cavolo allo zenzero

con riso Basmati, cipollotto e salsa di soia

Preparation time : 40 min.



Arrosticini di

suino



Salsa di Soia



Aglio



Riso Jasmine



Cavolo



Cipollotto

Cappuccio



Semi Di Sesamo



Mirin



Olio d'oliva



Sale



Pepe



Zucchero



What did you think of this recipe?

Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.

<https://hfresh.cottey.fr/it-IT/recipes/yakiton-spiedini-di-maiale-e-cavolo-allo-zenzero-2>

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, Ciotolina

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Arrosticini di suino (pacchetto)	2	4	6
Salsa di Soia (ml)	20	40	60
Aglio (pezzo(i))	1	2	3
Riso Jasmine (g)	150	300	450
Cavolo Cappuccio (g)	250	400	750
Cipollotto (pezzo(i))	1	2	3
Semi Di Sesamo (pacchetto)	½	1	1½
Mirin (pacchetto)	1	2	3
Olio d'oliva (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Sale (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Pepe (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Zucchero (cucchiaino)	1	2	3
Add yourself			

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Energia	1070 Kcal
Energia (kj)	4477 kj
Grassi	60.9 g
di cui Acidi Grassi Saturi	22.9 g
Carboidrati	87.3 g
di cui Zuccheri	20.4 g
Fibre	4.4 g
Proteine	50.7 g
Sodio	86.1 mg

Allergens

Può contenere tracce di allergeni, Cereali contenenti glutine, Sedano, Soia, Semi di sesamo, Grano (Glutine), Arachidi, Frutta a guscio

Always check the product labels for allergen information.

1 Step 1

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 cuocete per 12 minuti, quindi spegnete e lasciate coperto fino al momento di servire.

4 Step 4

Nella stessa padella usata per il cavolo, tenetelo a fuoco medio-alto con 1 cucchiaino d'**olio**.

Unite gli **arrosticini** e grigliateli per circa 3-4 minuti su ogni lato, irrorandoli via via con il resto della **salsa**, finché saranno dorati e non più rosa al centro

2 Step 2

In una padella, tostate i **semi di sesamo** (occhio all'ingrediente che non si brucino) finche risultano dorati.

Raccogliete in una ciotolina la **salsa di soia**, il **mirin**, metà **aglio** grattugiato, 1 cucchiaino di **zucchero** e mescolate bene.

5 Step 5

Disponete il **riso** nei piatti e accompagnate dagli **arrosticini con la salsa** e il **cavolo saltato**, guarnite con i **semi di sesamo** tostatì e la parte verde del **cipollotto**.

LO CHEF CONSIGLIA: per un impiattamento scenografico, disponete il riso in una ciotola, pressate leggermente con il dorso di un cucchiaino fino a compattarlo, quindi cavolgetelo su un piatto, in modo da ottenere una forma a cupola.

3 Step 3

Riducete il **cavolo cappuccio** a tocchetti da 2-3 cm. Tagliate il **cipollotto** a rondelle, separando la parte bianca da quella verde.

Una volta tostatì i semi, metteteli da parte e condite la padella con un filo d'**olio**, grattugiate l'altra metà dell'**aglio**, unite la parte bianca del **cipolotto** e fate rosolare per 2 minuti.

Unite il **cavolo**, **sale pepe**, e saltatelo per 6 minuti a fuoco medio-altro, aggiungete 2-3 cucchai della **salsa** (tenete il resto circa la metà per gli arrosticini), saltate per altri 2 minuti e tenete da parte.

Enjoy your meal!