



**HELLO
FRESH**

Naan alla salsiccia e peperoni alle spezie

con salsa yogurt e insalata fresca

Veloce

Preparation time : 25 min.



Cipolla



Peperone



Mix di spezie
stile Medio-Orientale



Salsiccia di
maiale



Insalata Mista



Yogurt bianco
intero



Naan



Olio di 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/naan-alla-salsiccia-e-peperoni-alle-spezie-210>

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

Padella

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Cipolla (pezzo(i))	1	2	3
Peperone (pezzo(i))	1	2	3
Mix di spezie stile Medio-Orientale (pacchetto)	½	1	1½
Salsiccia di maiale (pacchetto)	2	4	6
Insalata Mista (g)	50	100	150
Yogurt bianco intero (pacchetto)	1	2	3
Naan (pacchetto)	1	2	3
Olio di oliva (cucchiaino)	3	6	9
Sale (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Pepe (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Zucchero (q.b.)	to taste	to taste	to taste

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Energia	1107 Kcal
Energia (kJ)	4632 kJ
Grassi	63.7 g
di cui Acidi Grassi Saturi	18.5 g
Carboidrati	76.6 g
di cui Zuccheri	14 g
Fibre	6.4 g
Proteine	56.5 g
Sodio	2159.4 mg

Allergens

Può contenere tracce di allergeni, Cereali contenenti glutine, Sedano, Soia, Semi di sesamo, Pesce, Latte, Crostacei, Grano (Glutine), Uova, Senape, Frutta a guscio

Always check the product labels for allergen information.



Cuocere le verdure

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

Tagliate il **peperone** a striscioline di circa 1 cm.

Sbucciate e affettate la **cipolla** a rondelle sottili.

Scaldare un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio. Unite **cipolla**, **peperone**, un pizzico di **sale**, **pepe**, **zucchero** e 1-2 cucchiaini di **mix di spezie**.

Coprite con il coperchio e cuocete per circa 10 minuti, mescolando ogni tanto, finché le verdure saranno tenere e dorate.



Scaldare i naan

Portate una padella a fuoco medio e scaldare i **naan** 1-2 minuti per lato, finché saranno morbidi e dorati.

In alternativa, scaldateli nel microonde per circa 1 minuto.



Cuocere la salsiccia

Eliminate la pelle della **salsiccia** e tagliatela a tocchetti da 1 cm.

Portate una padella su fuoco medio-alto con un filo d'**olio** e cuocetela per 5-6 minuti, finché non è più rosa al centro. Riutilizzate la padella delle verdure per sporcare di meno o usate una seconda padella per fare prima.

Nel frattempo, raccogliete l'**insalata** (ricordate di lavarla bene) in una ciotola e condite con sale, pepe e olio a piacere.

Raccogliete lo **yogurt** in una ciotolina e condite con un filo d'**olio**, **sale** e **pepe**.



Portare a tavola

Portate a tavola tutti gli ingredienti e lasciate che ciascun commensale componga il proprio piatto secondo i suoi gusti, dosando a piacere tutti gli ingredienti.

Enjoy your meal!