



HELLO
FRESH

Lahmacun - 'pizza' turca di pane naan e carne

con spinaci, salsa yogurt e pomodoro

Veloce

Preparation time : 25 min.



Macinato misto
di maiale e manzo



Spinacino baby



Origano Secco



Yogurt bianco
intero



Olio d'oliva



Pepe



Naan



Peperoncino a

scaglie



Cipolla



Pomodorini

Datterini



Sale



Aceto



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/lahmacun-pizza-turca-di-pane-naan-e-carne-482>

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, Ciotolina, Teglia con carta da forno

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Macinato misto di maiale e manzo (pacchetto)	2	4	6
Naan (pacchetto)	1	2	3
Spinacino baby (g)	100	200	300
Peperoncino a scaglie (pacchetto)	½	1	1½
Origano Secco (pacchetto)	½	1	1½
Cipolla (pezzo(i))	1	2	3
Yogurt bianco intero (pacchetto)	1	2	3
Pomodorini Datterini (g)	150	250	450
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
Aceto (q.b.)	to taste	to taste	to taste

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Energia	932 Kcal
Energia (kJ)	3898 kJ
Grassi	43.9 g
di cui Acidi Grassi Saturi	14.5 g
Carboidrati	77.8 g
di cui Zuccheri	8.2 g
Fibre	6.2 g
Proteine	52.8 g
Sodio	801.9 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.



Preparare carne e spinaci

QUESTIONE DI GUSTI: omettete il peperoncino se non gradite il piccante.

Preriscaldate il forno a 220 °C in modalità statica.

Sbucciate e tritate finemente la **cipolla**.

Scaldate un filo d'**olio** in una padella ampia e rosolate la **cipolla** per 2-3 minuti.

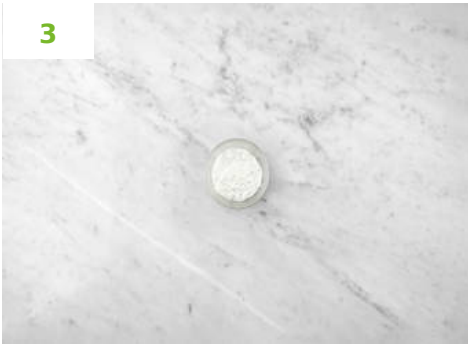
Aggiungete il **macinato di carne** e condite con un pizzico d'**origano**, **sale**, **pepe** e **peperoncino**. Mescolate bene per sgranare la carne e proseguite la cottura per 4-5 minuti, finché non è più rosata al centro.



Unire gli spian

Unite in padella anche gli **spinaci** in padella (ricordate di lavarli bene).

Proseguite la cottura per 1-3 minuti, fino a farli appassire, poi spegnete il fuoco.



Condire pomodoro e yogurt

Tagliate intanto i **pomodorini** in quarti, raccoglieteli in una ciotolina e condite con **olio**, **aceto**, **origano**, **sale** e **pepe** a piacere.

Condite anche lo **yogurt** con **olio**, **sale** e **pepe**.



Infornare il naan

Foderate una teglia con carta da forno e adagiatevi i **naan**.

Irrorateli con un filo d'**olio**, poi disponete sopra il mix di **carne** e **spinaci**.

Cuocete in forno caldo per 10-15 minuti, finché i bordi dei naan saranno dorati e croccanti.



Disporre nei piatti

Trasferite i **naan** nei piatti.

Guarnite con lo **yogurt** e accompagnate con l'**insalata** di **pomodoro**.

Enjoy your meal!