



Cirashi di polpette di pollo e salsa kecap manis

con pak choi, carote e zenzero aromatico

Pochi grassi

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://hfresh.cottey.fr/it-IT/recipes/cirashi-di-polpette-di-pollo-e-salsa-kecap-manis-506>

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

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Polpette di pollo 100% italiano (pacchetto)	2	4	6
Riso Jasmine (g)	150	300	450
Baby Pak Choi (pezzo(i))	2	4	6
Carota (pezzo(i))	1	2	3
Cipolla (pezzo(i))	1	1	3
Lime (pezzo(i))	½	1	1½
Arachidi (pacchetto)	1	2	3
Pasta di zenzero (pacchetto)	1	2	3
Kecap manis (pacchetto)	1	2	3
Aglio (pezzo(i))	1	2	3
Acqua per il riso (ml)	230	460	690
Sale (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	744 Kcal
Energia (kJ)	3111 kJ
Grassi	19.3 g
di cui Acidi Grassi Saturi	4.4 g
Carboidrati	99.4 g
di cui Zuccheri	10.6 g
Fibre	9.2 g
Proteine	53.1 g
Sodio	1527.92 mg

Allergens

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

Always check the product labels for allergen information.



Lessare 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. **OCCHIO ALL'INGREDIENTE: tenete il coperchio fino al momento di servire, il riso continuerà a cuocere nel suo vapore.**



Preparare gli ingredienti

Nel frattempo, sbucciate e affettate sottilmente la **cipolla**.
Scaldare un filo d'**olio** in una padella capiente a fuoco medio.
Soffriggete la **cipolla** per 2 minuti, il tempo di farla dorare.
Aggiungete le **polpette** e cuocete per 5-6 minuti con coperchio, mescolando ogni tanto per cuocerle in modo uniforme.
Se la cipolla dovesse attaccarsi, aggiungete qualche cucchiaino d'acqua in padella.



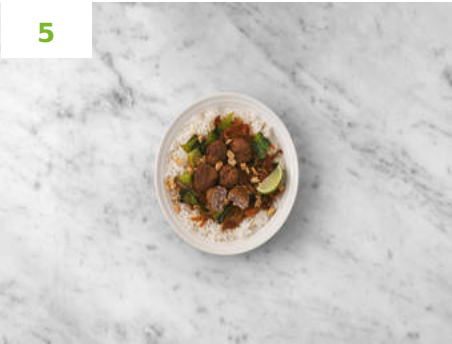
Cuocere la carne

Intanto, sbucciate e tritate finemente l'**aglio** (dosate a piacere).
Tagliate i **pak choi** a tocchetti di 2-3 cm.
Pelate la **carota** e grattugiatela con una grattugia a fori larghi.
Trascorso il tempo, unite **pak choi, carote, pasta di zenzero e aglio** nella padella. Mescolate bene e proseguite la cottura con il coperchio per altri 5 minuti, finché le verdure sono tenere e dorate e le polpette non più rosa al centro.



Saltare le verdure con la carne

Tagliate il **lime** a spicchi.
Aggiungete in padella la **kecap manis** e il succo di 1-2 spicchi di **lime**, mescolate bene e cuocete ancora per qualche minuto, finché la salsa si sarà un po' addensata. Aggiungete un goccino d'acqua per allungarla, se necessario.
Tritate grossolanamente le **arachidi** (oppure frantumatele direttamente nel loro sacchetto, battendoci sopra con un cucchiaino di legno).



Disporre nei piatti

Disponete il **riso** in piatti fondi o ciotole.
Adagiate sopra le **polette** con le **verdure**.
Spolverizzate con le **arachidi** e accompagnate con spicchi di **lime**.

Enjoy your meal!