



**HELLO
FRESH**

Quesadillas al ragù di maiale speziato e cheddar

con peperoni al burro di arachidi e salsa barbecue

Meno di 50g Carbs

Preparation time : 25 min.



Cipolla



Peperone



Salsa barbecue



Burro Di



Mix di spezie



Tortilla



stile Messico



Integrale



Cheddar



Macinato di suino



Olio d'oliva



Sale



Pepe



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/quesadillas-al-ragu-di-maiale-speziato-e-cheddar-529>

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, Padella antiaderente

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Cipolla (pezzo(i))	1	1	3
Peperone (pezzo(i))	1	2	3
Salsa barbecue (pacchetto)	2	4	6
Burro Di Arachidi (bustina)	1	2	3
Mix di spezie stile Messico (pacchetto)	1	2	3
Tortilla Integrale (pacchetto)	1	2	3
Cheddar (pacchetto)	1	2	3
Macinato di suino (pacchetto)	2	2	6
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

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Energia	898 Kcal
Energia (kJ)	3759 kJ
Grassi	50.8 g
di cui Acidi Grassi Saturi	21 g
Carboidrati	46.5 g
di cui Zuccheri	12.1 g
Fibre	6.6 g
Proteine	60.2 g
Sodio	873.95 mg

Allergens

Può contenere tracce di allergeni, Cereali contenenti glutine, Sedano, Soia, Semi di sesamo, Pesce, Latte, Crostacei, Uova, Senape, Anidride solforosa e solfiti, Arachidi, Frutta a guscio

Always check the product labels for allergen information.



Le basi per il ragù speziato

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

Scaldate un'ampia padella a fuoco medio-alto con un filo d'olio e rosolate il **macinato di carne** per 4-5 minuti, sgranandolo con un cucchiaino di legno. Condite con un pizzico di **sale e pepe**.

Intanto, sbucciate la **cipolla** e affettatela finemente.

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



Il segreto è negli aromi

Aggiungete in padella **cipolla** e **peperone** e proseguite la cottura per 2-3 minuti.

Incorporate anche un goccino d'**acqua**, la **salsa barbecue**, il **burro di arachidi**, il **mix di spezie** e cuocete per circa 10-12 minuti a fuoco medio con il coperchio, finché il peperone sarà tenero e dorato e la carne non più rosa al centro.

Alle fine assaggiate e aggiustate di **sale e pepe**, se necessario.



In padella finché fonde

Scaldate un filo d'**olio** in un'altra padella su fuoco medio-alto.

Aggiungete una **tortillas**, adagiate sul lato inferiore metà del **mix di carne e verdure** e spolverizzate con metà del **cheddar**.

Ripiegate il lato superiore della tortilla su quello inferiore, fino a ottenere delle mezzelune.

Cuocete con il coperchio per 2-3 minuti per lato, finché sarà dorata e il **formaggio** si sarà sciolto.

Ripetete il procedimento con le altre tortillas.



Tavola alla messicana

Tagliate ciascuna **quesadilla** a metà e disponetela nei piatti.

Enjoy your meal!