



**HELLO
FRESH**

Bibimbap - scodella di maiale e riso alla coreana

con funghi champignon, spinacini e salsa piccante

Veloce

Preparation time : 25 min.



Salsa di Soia



Riso Jasmine



Aglio



Funghi

Champignon



Cipollotto



Spinacino baby



Macinato di

suino



Sriracha



Sale



Pepe



Uova



Olio d'oliva



Zucchero



Acqua per il riso



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/bibimbap-scodella-di-maiale-e-riso-alla-coreana-569>

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, Pentola

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Salsa di Soia (ml)	40	80	120
Riso Jasmine (g)	150	300	450
Aglio (pezzo(i))	1	2	3
Funghi Champignon (g)	125	250	375
Cipollotto (pezzo(i))	1	2	3
Spinacino baby (g)	100	200	300
Macinato di suino (pacchetto)	2	2	6
Sriracha (pacchetto)	1	2	3
Sale (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Pepe (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Uova (q.b.)	2	4	6
Olio d'oliva (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Zucchero (cucchiaino)	1	2	3
Acqua per il riso (ml)	230	460	690
Add yourself			

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Energia	951 Kcal
Energia (kj)	3981 kj
Grassi	42.4 g
di cui Acidi Grassi Saturi	17 g
Carboidrati	74.6 g
di cui Zuccheri	6.7 g
Fibre	3.1 g
Proteine	71.2 g
Sodio	392 mg

Allergens

Cereali contenenti glutine, Soia, Grano (Glutine), Uova

Always check the product labels for allergen information.



Lessare il riso

Seguite le quantità indicate a sinistra in base al numero di porzioni per preparare correttamente la ricetta!

Raccogliete in un pentolino il **riso** con l'**acqua per il riso**.

Unite un pizzico di **sale**, coprite con un coperchio e portate a bollore su fuoco medio-alto.

Abbassate il fuoco al minimo e cuocete per 7-8 minuti, quindi spegnete e lasciate coperto fino al momento di servire.



Friggere l'uovo

Scaldare un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio-basso.

Rompete **1 uovo** per persona e cuocete per circa 3-4 minuti.

Spostate la padella dal fuoco e condite con **sale** e **pepe**.

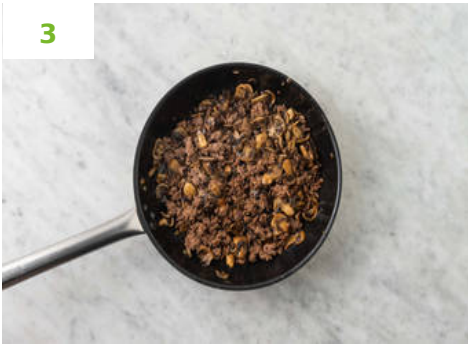
2

Step 2

Pulite i **funghi** rimuovendo eventuale terriccio ed eliminando la parte più dura del gambo, quindi affettateli sottilmente.

Tagliate il **cipollotto** a rondelle sottili, separando la parte bianca da quella verde.

Grattugiate o tritate finemente l'**aglio**.



Rosolare il condimento

Scaldare una padella a fuoco medio con un filo d'**olio** e rosolate l'**aglio** e la parte bianca del **cipollotto** per 1-2 minuti.

Unite i **funghi** e cuocete per 6-7 minuti, mescolando di tanto in tanto, fino a farli dorare, poi spostateli in un piatto.

Aggiungete la **carne**, la **salsa di soia** rimanente, lo **zucchero**, un pizzico di **sale**, **pepe** e proseguite la cottura per 5-6 minuti, finché non è più rosa al centro, poi spostatela in una ciotola.

Infine, fate appassire gli **spinaci** e cuocete per 2-3 minuti, mescolando di tanto in tanto.



Disporre nei piatti

Disponete il **riso** in piatti fondi o ciotole.

Sistematelo sopra la **carne** con i **funghi** e gli **spinaci**.

Posizionate al centro l'**uovo**.

Irrorate a piacere con la **salsa sriracha**. **QUESTIONE DI GUSTI: omettete la sriracha se non gradite il piccante, la ricetta sarà comunque deliziosa.**

Enjoy your meal!