



Pasta al pesto di pistacchi e burrata con scorza di limone e basilico fresco

25 minuti

8



Basilico



Pistacchi



Tortiglioni



Burrata pugliese



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Limone



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Basilico**	20 g	40 g
Pistacchi 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Tortiglioni 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Burrata pugliese** 7)	1 pezzo	2 pezzi
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Limone	1 pezzo	1 pezzo

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	268 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3155 kJ/ 754 kcal	1179 kJ/ 282 kcal
Grassi (g)	27 g	10 g
Grassi saturi (g)	14 g	5 g
Carboidrati (g)	94 g	35 g
Zuccheri (g)	7 g	3 g
Fibre (g)	6 g	2 g
Proteine (g)	31 g	12 g
Sale (g)	1 g	0 g

Allergeni

2) Frutta a guscio **7)** Latte **8)** Uova **13)** Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it



Preparare il pesto di pistacchi

TIP: usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** salata.
- Raccogliete in un bicchiere del mixer il **basilico**, i **pistacchi**, il **formaggio grattugiato** e, per 2 persone, 4 cucchiai d'**olio** e 2 cucchiai d'**acqua**. Frullate fino a ottenere una crema omogenea.
- Assaggiate e aggiustate di **sale** e **pepe** a piacere.



Mantecare la pasta

- Tenete da parte 1 bicchiere di **acqua di cottura**, scolate la **pasta** e rimettetela nella pentola in cui l'avete cotta.
- Unite il **pesto**, 3-4 cucchiai di acqua di cottura e mescolate per amalgamare.
- Aggiungete altra acqua, se necessario.



Lessare la pasta

- Lessate la **pasta** seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.
- Tagliate la **burrata** a tocchetti.
- Grattugiate a piacere un po' di scorza di **limone** (senza intaccare la parte, che è amara).



Disporre nei piatti

- Disponete la **pasta** nei piatti e adagiate sopra la **burrata**.
- Guarnite con un pizzico di scorza di **limone** e irrorate con un filo d'**olio extravergine**.

Buon Appetito!