



Spaghetti golosi allo zafferano e gamberi con porro, panna e limone

25 minuti • Mangiami per primo

15



Spaghetti



Limone



Mazzancolle tropicali



Porro



Zafferano



Brodo Granulare Vegetale



Panna Da Cucina



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

Ricetta personalizzata: Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe, Burro

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Spaghetti 13	1 pacchetto	2 pacchetti
Limone	1 pezzo	1 pezzo
Mazzancolle tropicali** 5)	1 pacchetto	2 pacchetti
Porro**	2 pezzi	4 pezzi
Zafferano	1 pacchetto	2 pacchetti
Brodo Granulare Vegetale 10	1 pacchetto	2 pacchetti
Panna Da Cucina 7	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	392 g	100 g	467 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2671 kJ/ 638 kcal	681 kJ/ 163 kcal	2838 kJ/ 678 kcal	608 kJ/ 145 kcal
Grassi (g)	13 g	3 g	13 g	3 g
Grassi saturi(g)	7 g	2 g	7 g	2 g
Carboidrati (g)	98 g	25 g	98 g	21 g
Zuccheri (g)	12 g	3 g	12 g	3 g
Fibre (g)	8 g	2 g	8 g	2 g
Proteine (g)	30 g	8 g	39 g	8 g
Sale (g)	2 g	1 g	3 g	1 g

Allergeni

5) Crostacei **7**) Latte **10**) Sedano **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

1



Cuocere i porri

- Portate a ebollizione una pentola d'**acqua** salata. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.
- Eliminate la guaina esterna dei **porri** e tagliateli a rondelle fini.
- Scaldate una padella a fuoco medio con un filo d'**olio** e rosolate i **porri** per 1-2 minuti. Aggiungete 1 cucchiaino d'**acqua** a persona, il **brodo**, coprite con il coperchio e proseguite la cottura per 8-9 minuti.
- Grattugiate a piacere un po' di scorza di **limone** (fate attenzione a non intaccare la parte bianca, che è amara).

3



Mantecate gli spaghetti

- Incorporate nella padella con i **porri** la **panna** e lo **zafferano** e mescolate bene.
- Tenete da parte un bicchiere d'**acqua di cottura**, scolate gli **spaghetti** e trasferiteli nella padella con i porri.
- Saltateli a fuoco alto per circa 1 minuto, unendo 1-2 cucchiaini di **acqua di cottura**.

2



Cuocere le mazzancolle

TIP: le mazzancolle saranno cotte quando risulteranno opache e chiare al centro.

- Lessate gli **spaghetti** al dente.
- Scaldate una padella su fuoco medio con un filo d'**olio**.
- Unite le **mazzancolle**, un cucchiaino di **burro** (per 2 persone), un pizzico di **sale** e rosolate per 2-3 minuti. Sfumate con il succo di uno spicchio di **limone**.

4



Disporre nei piatti

- Distribuite gli **spaghetti** nei piatti.
- Adagiate sopra le **mazzancolle** e guarnite con un pizzico di scorza di **limone**.

Buon Appetito!