



Couscous al pesto, burrata e pomodorini con anacardi e cipolle caramellate

25 minuti

8



Cipolla



Burrata



Couscous



Pesto Di Basilico Dop



Pomodorini Datterini



Anacardi



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

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

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Burrata** 7)	1 pezzo	2 pezzi
Couscous 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pesto Di Basilico Dop** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodorini Datterini**	250 g	500 g
Anacardi 2)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	368 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3358 kJ/ 803 kcal	914 kJ/ 218 kcal
Grassi (g)	47 g	13 g
Grassi saturi (g)	13 g	3 g
Carboidrati (g)	81 g	22 g
Zuccheri (g)	17 g	5 g
Fibre (g)	6 g	2 g
Proteine (g)	22 g	6 g
Sale (g)	2 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



Cuocere i pomodorini

- Tagliate i **pomodorini** a metà.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio, aggiungete i **pomodorini**, coprite con un coperchio e cuocete per 10-15 minuti a fuoco basso.
- Aggiungete un cucchiaio d'acqua se dovessero attaccarsi.
- Alla fine salate a piacere.



Condire il couscous

- Trasferite il **couscous** nella padella con i **pomodorini**.
- Alzate la fiamma e cuocete per altri 1-2 minuti, mescolando bene.
- Tritate grossolanamente gli **anacardi**.



Cuocere il couscous

- Portate a bollire una pentola con 200 ml di **acqua** (per 2 persone).
- Raggiunto il bollore salate l'acqua, unite 1 cucchiaio di **olio extravergine** e spegnete il fuoco: versate dentro il couscous e coprite con un coperchio.
- Lasciate riposare per almeno 5-7 minuti, senza aprire.



Disporre nei piatti

- Disponete il **couscous** con i **pomodorini** nei piatti e irroratelo con un filo d'**olio**.
- Adagiatevi sopra la **burrata** tagliata a metà e guarnite con il **pesto**, le **cipolle** e gli **anacardi**.



Preparare le cipolle

- Sbucciate la **cipolla** e affettatela sottilmente.
- Scaldate un filo d'**olio** in una seconda padella a fuoco medio, unite la cipolla, un pizzico di **sale** e cuocete per 3-4 minuti.
- Aggiungete, per ogni persona, 1 cucchiaino di **zucchero**, 2 cucchiaini d'**acqua** e proseguite la cottura a fuoco basso per 5-6 minuti, o finché la cipolla sarà tenera e traslucida.

Buon Appetito!