



# Spaghetti al pesto rosso trapanese con Pecorino Romano Dop, pomodorini e mandorle

25 minuti

20



Pomodorini Datterini



Aglio



Pecorino romano Dop



Spaghetti



Mandorle



Basilico



Mazzancolle  
tropicali



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

## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Pomodorini Datterini**	250 g	500 g
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Pecorino romano Dop** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Spaghetti 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Mandorle 2)	2 pacchetti	4 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g
Mazzancolle tropicali** 5)	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	294 g	100 g	369 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2951 kJ/ 705 kcal	1004 kJ/ 240 kcal	3117 kJ/ 745 kcal	845 kJ/ 202 kcal
Grassi (g)	20 g	7 g	20 g	6 g
Grassi saturi(g)	5 g	2 g	5 g	1 g
Carboidrati (g)	101 g	34 g	101 g	27 g
Zuccheri (g)	16 g	6 g	16 g	4 g
Fibre (g)	7 g	2 g	7 g	2 g
Proteine (g)	29 g	10 g	38 g	10 g
Sale (g)	1 g	0 g	2 g	1 g

## Allergeni

2) Frutta a guscio 5) Crostacei 7) Latte 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](http://hellofresh.it)

1



## Tostare le mandorle

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

- Portate a bollore una pentola di **acqua** salata per gli spaghetti.
- Tritate finemente con un coltello o frullate le **mandorle** nel mixer e tostatele per 3-4 minuti in padella a fuoco medio-alto senza condimenti, finché saranno dorate, quindi spostatele in una ciotolina.

**Ricetta personalizzata:** scaldate una padella a fuoco medio-alto con un filo d'olio e cuocete le mazzancolle per 5-6 minuti, finché saranno rosa e opache al centro. Disponetele sulla pasta al momento di servire.

3



## Mantecare la pasta

**TIP: tenete da parte un bicchiere di acqua di cottura prima di scolare la pasta.**

- Lessate gli **spaghetti** al dente, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- Tenete da parte 1 bicchiere di **acqua di cottura**, scolateli e trasferiteli nella padella con i **pomodorini**.
- Cuocete a fuoco alto per 1-2 minuti, aggiungendo qualche cucchiaio di **acqua di cottura**.
- Spegnete, aggiungete il **pecorino** e mescolate bene.

2



## Cuocere i pomodorini

- Tagliate i **pomodorini** in quarti.
- Sbucciate e tritate finemente l'**aglio** (oppure tagliatelo a metà per un sapore più delicato).
- Riportate la padella su fuoco medio con 1-2 cucchiaini d'**olio**.
- Unite l'**aglio** e soffriggete per circa 1-2 minuti.
- Aggiungete i **pomodorini**, **sale**, **pepe** e cuocete per 5 minuti.

4



## Disporre nei piatti

- Disponete gli **spaghetti** nei piatti, irrorateli con un filo d'**olio** e spolverizzateli con le **mandorle**.
- Guarnite con qualche foglia di **basilico**, spezzettandola grossolanamente con le mani.

Buon Appetito!