



Orzo alla salsa di pomodorini e ricotta con olive verdi e crumble di taralli

35 minuti

8



Orzo perlato



Ricotta



Basilico



Olive



Agljo



Pomodorini Datterini



Taralli all'olio



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
Orzo perlato 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Ricotta** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g
Olive	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Pomodorini Datterini**	250 g	500 g
Taralli all'olio 13)	2 pacchetti	4 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	314 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2482 kJ/ 593 kcal	790 kJ/ 189 kcal
Grassi (g)	16 g	5 g
Grassi saturi (g)	5 g	2 g
Carboidrati (g)	93 g	30 g
Zuccheri (g)	13 g	4 g
Fibre (g)	10 g	3 g
Proteine (g)	16 g	5 g
Sale (g)	1 g	0 g

Allergeni

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



Lessare l'orzo

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

- Portate a bollore una pentola d'**acqua** salata e lessate l'**orzo** per circa 18-20 minuti.



Condire l'orzo

- Scolate l'**orzo** e conditelo con le **olive**, 1-2 cucchiaini d'**olio**, qualche foglia di **basilico** spezzettata e un pizzico di **sale**.



Cuocere i pomodorini

- Nel frattempo, sbucciate e tagliate a metà l'**aglio**.
- Tagliate i **pomodorini** a metà.
- Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio con un filo d'**olio**, rosolate l'**aglio** per 1 minuto e aggiungete i **pomodorini**. Coprite con un coperchio e proseguite la cottura per 15 minuti, mescolando ogni tanto.
- Eliminate l'aglio e trasferite i pomodorini in un bicchiere del mixer. Unite un filo d'**olio**, 2-3 foglie di **basilico** e un pizzico di **sale**, quindi frullate fino a ottenere una salsa omogenea.



Disporre nei piatti

- Disponete l'**orzo** nei piatti e irroratelo con la **salsa di pomodorini**.
- Guarnite con la **crema di ricotta** e con i **taralli**, sbriciolandoli grossolanamente con le mani.



Preparare la crema di ricotta

- Trasferite la **ricotta** in una ciotolina, conditela con un filo d'**olio**, **sale**, **pepe** e mescolate bene.
- Tritate finemente le **olive**.

Buon Appetito!