



Strozzapreti al pesto rosso siciliano con pomodori secchi, ricotta e mandorle

25 minuti

20



Basilico



Aglio



Ricotta



Strozzapreti



Mandorle



Grana Padano Dop



Pomodori Secchi



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**	10 g	20 g
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Ricotta** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Strozzapreti 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Mandorle 2)	2 pacchetti	4 pacchetti
Grana Padano Dop** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodori Secchi	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	247 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3170 kJ/ 758 kcal	1286 kJ/ 307 kcal
Grassi (g)	25 g	10 g
Grassi saturi (g)	9 g	4 g
Carboidrati (g)	96 g	39 g
Zuccheri (g)	9 g	4 g
Fibre (g)	6 g	3 g
Proteine (g)	33 g	14 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 gli ingredienti

TIP: omettete l'aglio o usatene solo metà se non ne gradite il sapore, la ricetta sarà comunque deliziosa.

- Portate a bollore una pentola d'**acqua** salata. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.
- Tritate grossolanamente le **mandorle**.
- Tagliate i **pomodori secchi** a tocchetti.
- Sbucciate l'**aglio**.



Preparare il pesto

- Nel frattempo, raccogliete in un frullatore le **mandorle**, l'**aglio**, i **pomodori secchi**, la **ricotta**, il **basilico**, il **Grana Padano**, 1 cucchiaio d'**acqua** e d'**olio** a persona.
- Frullate per 1-2 minuti fino a ottenere un **pesto** abbastanza liscio e vellutato.
- In alternativa, usate un frullatore a immersione.
- Una volta cotti, scolate gli **strozzapreti** e conditeli con il **pesto** e con l'**acqua di cottura** tenuta da parte.



Lessare gli strozzapreti

- Lessate gli **strozzapreti** seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.
- Tenete da parte un mestolo di **acqua di cottura** prima di scolarli.



Disporre nei piatti

- Disponete gli **strozzapreti** nei piatti, irrorateli con un filo d'**olio** e condite con una macinata di **pepe**.

Buon Appetito!