



# Gnocchetti cremosi al sugo rosa di ricotta con pomodoro, basilico e noci

25 minuti

20



Ricotta



Grana Padano Dop



Noci



Noce moscata



Chicche di patate



Salsa di pomodoro



Basilico



Aglio



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
Ricotta** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Grana Padano Dop** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Noci 2)	2 pacchetti	4 pacchetti
Noce moscata	1 pacchetto	1 pacchetto
Chicche di patate** 7) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Salsa di pomodoro	1 pacchetto	1 pacchetto
Basilico**	5 g	10 g
Aglio	1 spicchio	2 spicchi

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	494 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3348 kJ/ 800 kcal	677 kJ/ 162 kcal
Grassi (g)	33 g	7 g
Grassi saturi(g)	14 g	3 g
Carboidrati (g)	93 g	19 g
Zuccheri (g)	9 g	2 g
Fibre (g)	8 g	2 g
Proteine (g)	28 g	6 g
Sale (g)	3 g	1 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](http://hellofresh.it)

1



## Preparare gli ingredienti

- Scaldate una padella a fuoco medio e soffriggete l'**aglio** (potete tenere la buccia) per 1 minuto.
- Aggiungete la **salsa di pomodoro**, un pizzico di **sale**, **pepe** e **zucchero**.
- Abbassate la fiamma e proseguite la cottura con il coperchio per 15 minuti, mescolando ogni tanto, finché il sugo si sarà un po' ristretto.

3



## Cuocere gli gnocchi

- Lessate gli **gnocchi** per 2-3 minuti, quindi scolateli con un mestolo forato e trasferiteli nella padella dove avete cotto il sugo.
- Portate la padella su fuoco medio e aggiungete il **pesto** di ricotta, noci e sugo e cuocete per 1 minuto, mescolando bene.
- Unite qualche cucchiaino di **acqua di cottura** per allungare la consistenza del pesto, se necessario.

2



## Preparare il pesto

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** salata per gli **gnocchi**.
- Raccogliete in un bicchiere del mixer la **ricotta** con il **Grana Padano**, un pizzico di **noce moscata**, **sale** e **pepe** a piacere.
- Una volta cotto, incorporate il **sugo**, 2 cucchiaini d'**olio**, metà delle **noci** e frullate fino a ottenere un composto liscio.

4



## Disporre nei piatti

- Disponete gli **gnocchi** nei piatti.
- Guarnite con le **noci** rimaste, spezzettandole grossolanamente, e con qualche foglia di **basilico**.

Buon Appetito!