



# Orecchiette e lenticchie in crema di bufala con basilico e Grana Padano Dop

30 minuti

15



Orecchiette



Pomodorini Datterini



Aglio



Alloro



Lenticchie



Brodo Granulare Vegetale



Mozzarella di Bufala  
campana Dop



Basilico



Grana Padano Dop



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
Orecchiette <b>13</b> )	1 pacchetto	1 pacchetto
Pomodorini Datterini**	150 g	250 g
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Alloro	1 pezzo	2 pezzi
Lenticchie	1 pacchetto	2 pacchetti
Brodo Granulare Vegetale <b>10</b> )	1 pacchetto	2 pacchetti
Mozzarella di Bufala campana Dop** <b>7</b> )	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g
Grana Padano Dop** <b>7</b> ) <b>8</b> )	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>481 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	3807 kJ/ 910 kcal	791 kJ/ 189 kcal
Grassi (g)	24 g	5 g
Grassi saturi(g)	14 g	3 g
Carboidrati (g)	125 g	26 g
Zuccheri (g)	5 g	1 g
Fibre (g)	15 g	3 g
Proteine (g)	42 g	9 g
Sale (g)	4 g	1 g

## Allergeni

**7)** Latte **8)** Uova **10)** Sedano **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 il sugo

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** salata.
- Sbucciate l'**aglio** e tagliatelo a metà.
- Tagliate i **pomodorini** a metà.
- Scolate le **lenticchie** dal liquido di conservazione e sciacquatele sotto acqua corrente.
- Scaldate 2-3 cucchiari d'**olio** a fuoco medio in una pentola capiente e rosolate l'**aglio**. Aggiungete le **lenticchie**, l'**alloro**, i **pomodorini**, il **brodo granulare**, 100 ml d'**acqua** a persona e un pizzico di **sale**. Cuocete per 8-9 minuti con il coperchio.

3



## Mantecare la pasta

- Tenete da parte 1-2 bicchieri di **acqua di cottura**.
- Scolate le **orecchiette**, trasferitele nella padella con il **sugo**, bagnatele con un bicchiere d'**acqua di cottura** e proseguite la cottura a fuoco alto per 1-2 minuti: le orecchiette dovranno rimanere leggermente brodose, se si dovessero seccare troppo, unite altra acqua di cottura.
- Incorporate il **Grana Padano** e mescolate bene.

2



## Lessare le orecchiette

- Lessate le **orecchiette** per 7-8 minuti.
- Trasferite nel frattempo la **mozzarella di bufala** in un bicchiere del mixer con un cucchiaino di **olio extravergine**, un pizzico di **sale** e **pepe** e frullate fino a ottenere una crema liscia.
- Se necessario, aggiungete qualche cucchiaino di **acqua di cottura** per allungare la crema.

4



## Disporre nei piatti

- Distribuite le **orecchiette** nei piatti e irroratele con la **crema di bufala**.
- Guarnite con il **basilico** e una macinata di **pepe** a piacere.

Buon Appetito!