

# Ravioli di nasello alla trapanese con ricotta, pomodoro e Pecorino Romano Dop

15 minuti

19



Ravioli con ripieno  
di nasello e ricotta



Pomodoro



Ricotta



Basilico



Pecorino romano Dop



Aglio



Mandorle



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
Ravioli con ripieno di nasello e ricotta** 2) 4) 6) 7) 8) 10) 13) 14)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodoro**	1 pezzo	2 pezzi
Ricotta** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g
Pecorino romano Dop** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Mandorle 2)	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	284 g	100 g	409 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2348 kJ/ 561 kcal	827 kJ/ 198 kcal	3724 kJ/ 890 kcal	910 kJ/ 218 kcal
Grassi (g)	30 g	11 g	42 g	10 g
Grassi saturi (g)	11 g	4 g	13 g	3 g
Carboidrati (g)	43 g	15 g	83 g	20 g
Zuccheri (g)	5 g	2 g	7 g	2 g
Fibre (g)	6 g	2 g	11 g	3 g
Proteine (g)	24 g	8 g	36 g	9 g
Sale (g)	3 g	1 g	5 g	1 g

## Allergeni

2) Frutta a guscio 4) Pesce 6) Molluschi 7) Latte 8) Uova 10) Sedano 13) Cereali contenenti glutine 14) Anidride solforosa e solfiti

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)



## 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.
- Tagliate il **pomodoro** a cubetti di 1 cm.
- Sbucciate l'**aglio**.



## Lessare i ravioli

- Lessate i **ravioli** per 1-2 minuti.
- Scolateli con un mostolo forato, trasferiteli in una ciotola e conditeli con il **pesto**.
- Se necessario, unite qualche cucchiaino di **acqua di cottura** per allungare la consistenza del condimento.



## Preparare il pesto

- Raccogliete in un bicchiere del mixer le **mandorle** (tenetene qualcuna da parte per decorare), l'**aglio**, il **pomodoro**, la **ricotta**, il **basilico**, il **pecorino**, 1 cucchiaino d'**olio** (per 2 persone).
- Frullate per 1-2 minuti fino a ottenere un **pesto** abbastanza liscio e vellutato.



## Disporre nei piatti

- Disponete i **ravioli** nei piatti, irrorateli con un filo d'**olio** e guarnite con le **mandorle** tenute da parte.

Buon Appetito!