



Strozzapreti al pesto rosso di ricotta con pomodori secchi e Grana Padano Dop

25 minuti

10

Cerca il kit con
lo stesso numero



Basilico



Aglio



Ricotta



Strozzapreti



Mandorle



Grana Padano Dop



Pomodori Secchi



Ricetta personalizzabile

Il pesto rosso alla siciliana è un simbolo del buon gusto italiano, si prepara tradizionalmente con i pomodori freschi, mentre questa versione con i pomodori secchi è più sapida e leggermente acidula. Nell'insieme otterrete un condimento equilibrato, grazie alla dolcezza delle mandorle e della ricotta. I consigli del cuoco: se il pesto dovesse risultare saporito, salate poco l'acqua della pasta; se non avete il frullatore tritate tutto a mano, il risultato sarà rustico, ma buono.



Cosa ti serve?

Olio d'oliva, Sale, Pepe
Pentola, Mixer

Prima di cominciare

Lava frutta e verdura. Usa taglieri e utensili diversi per cibi crudi e cotti, oppure puliscili tra un uso e l'altro. Lavati le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti. Pianifica le ricette in base alla data di scadenza riportata sugli ingredienti.

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
Salsiccia di maiale**	1 pacchetto	1 pacchetto

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	246 g	100 g	407 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3170 kJ/ 758 kcal	1286 kJ/ 307 kcal	4442 kJ/ 1062 kcal	1093 kJ/ 261 kcal
Grassi (g)	25 g	10 g	47 g	12 g
Grassi saturi(g)	9 g	4 g	17 g	4 g
Carboidrati (g)	96 g	39 g	97 g	24 g
Zuccheri (g)	9 g	4 g	9 g	2 g
Fibre (g)	6 g	3 g	7 g	2 g
Proteine (g)	33 g	14 g	59 g	15 g
Sale (g)	1 g	0 g	4 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.



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 bollire 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 cucchiaino 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.

Ricetta personalizzata: eliminate la pelle della salsiccia, riducetela a tocchetti di circa 2 cm e cuocetela in padella a fuoco medio-alto per 5-6 minuti, finché al centro non risulterà più rosa e umida.



Disporre nei piatti

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

Il nostro ingrediente segreto è la tua opinione: scansiona il QR code e commenta la ricetta

