



'L'intreccio degli spaghetti'

Inspirati a Rapunzel | con pomodorini e crumble di mandorle

25 minuti

20

Cerca il kit con lo stesso numero



Pomodorini ciliegini



Aglio



Pecorino romano Dop



Spaghetti



Mandorle



Prezzemolo

Disneyland
PARIS

RAGGIUNGI LA NOTA
PERFETTA A TAVOLA CON
**RAPUNZEL
E FLYNN**



Capelli magici o...spaghetti magici? Entrambi! Questi a ricetta di spaghetti con pomodorini e crumble di mandorle sono tanto deliziosi quanto l'Incontro Musicale con Rapunzel e Flynn.. E anche se non si usa la famosa padella di Rapunzel, questa sinfonia di sapori vi farà pregustare tutta la magia di Disneyland® Paris durante il Disney Music Festival.

**1 RICETTA DISNEYLAND® PARIS
= 1 POSSIBILITÀ IN PIÙ DI VINCERE**



Ordinate le ricette ispirate a Disneyland® Paris per provare a vincere un magico soggiorno durante il Disney Music Festival*.

*Dal 19 Aprile al 7 Settembre 2025.

Cosa ti serve?

Sale, Pepe, Olio di oliva
Padella, Pentola, Ciotolina

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 |
|--------------------------|-------------|-------------|
| Pomodorini ciliegini** | 250 g | 500 g |
| Aglio | 1 spicchio | 2 spicchi |
| Pecorino romano Dop** 7) | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Spaghetti 13) | 1 pacchetto | 1 pacchetto |
| Mandorle 2) | 2 pacchetti | 4 pacchetti |
| Prezzemolo** | 5 g | 5 g |

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

| | Per porzione | Per 100g |
|----------------------------------|----------------------|----------------------|
| per gli ingredienti non cucinati | 308 g | 100 g |
| Energia (kJ/kcal) | 3401 kJ/ 813 kcal | 1104 kJ/ 264 kcal |
| Grassi (g) | 34 g | 11 g |
| Grassi saturi (g) | 7 g | 2 g |
| Carboidrati (g) | 99 g | 32 g |
| Zuccheri (g) | 9 g | 3 g |
| Fibre (g) | 7 g | 2 g |
| Proteine (g) | 27 g | 9 g |
| Sale (g) | 1 g | 0 g |

Allergeni

2) Frutta a guscio 7) Latte 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.

1



Tostare le mandorle

TIP: usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** salata per gli spaghetti.
- Tritate finemente con un coltello o frullate le **mandorle** nel mixer e tostatele per 3-4 minuti in padella a fuoco medio-alto senza condimenti, quindi spostatele in una ciotolina.

3



Mantecare la pasta

- Lessate gli **spaghetti** al dente, seguendo i tempi riportati sulla confezione.
- Tenete da parte un bicchiere di **acqua di cottura**, scolateli e trasferiteli nella padella con i **pomodorini**.
- Cuocete a fuoco alto per 1-2 minuti, aggiungendo qualche cucchiaio di **acqua di cottura**.
- Spegnete, aggiungete il **pecorino** e mescolate bene.
- Nel frattempo tritate il **prezzemolo**.

2



Cuocere i pomodorini

- Tagliate i **pomodorini** in quarti.
- Sbucciate e tritate finemente l'**aglio** (oppure tagliatelo a metà per un sapore più delicato).
- Riportate la padella su fuoco medio con 1-2 cucchiai d'**olio**.
- Unite l'**aglio** e soffriggete per circa 1-2 minuti.
- Aggiungete i **pomodorini, sale, pepe** e cuocete per 5 minuti.

4



Disporre nei piatti

- Disponete gli **spaghetti** nei piatti, irrorateli con un filo d'**olio** e spolverizzate con il trito di **mandorle**.
- Guarnite con un po' di **prezzemolo**.

