Ravioli di zucchine trombetta al pesto rosso

con peperoni, ricotta, mandorle e Grana Padano Dop

25 minuti

10

Cerca il kit con lo stesso numero

- Ravioli con ripieno di zucchine trombetta
- Peperone
- Ricotta
- Grana Padano Dop
- Aglio
- Origano Secco
- Mandorle

Nei borghi e nei piccoli paesi nascono ricette casalinghe, con gli ingredienti a disposizione più qualche aggiunta diversa di casa in casa: sono le tradizioni più veraci della cucina italiana, che si tramandano e danno le idee migliori per preparare piatti rapidi e genuini. Questi ravioli ripieni di zucchine trombetta sono conditi con il tipico pesto rosso calabrese, con peperoni, mandorle e ricotta. Per una riuscita perfetta, cuocete i ravioli a bollore leggero senza superare il tempo indicato, mescolate con delicatezza e se amate il piccante aggiungete un pizzico di peperoncino a piacere, della vostra dispensa.

BOX CREATA IN ITALIA

Cosa ti serve?

Olio d'oliva, Sale, Pepe
Mixer, Padella, Pentola

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
Ravioli con ripieno di zucchine trombetta** **7) 8) 13)**	1 pacchetto	2 pacchetti
Peperone**	1 pezzo	2 pezzi
Ricotta** **7)**	1 pacchetto	2 pacchetti
Grana Padano Dop** **7) 8)**	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Origano Secco	1 pacchetto	1 pacchetto
Mandorle **2)**	1 pacchetto	2 pacchetti

***Conservare al fresco*

Valori nutrizionali

per gli ingredienti non cucinati	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
	307 g	**100 g**	**432 g**	**100 g**
Energia (kJ/kcal)	2427 kJ/ 580 kcal	790 kJ/ 189 kcal	3813 kJ/ 911 kcal	883 kJ/ 211 kcal
Grassi (g)	28 g	9 g	39 g	9 g
Grassi saturi(g)	13 g	4 g	18 g	4 g
Carboidrati (g)	53 g	17 g	97 g	33 g
Zuccheri (g)	12 g	4 g	18 g	4 g
Fibre (g)	8 g	3 g	12 g	3 g
Proteine (g)	26 g	9 g	39 g	9 g
Sale (g)	2 g	1 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.

MISTO
Carta | A sostegno della gestione forestale responsabile
FSC® C020930

Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it

1

Cuocere i peperoni

- Portate a bollore una pentola d'**acqua** salata. **SALVA-TEMPO:** *usate un bollitore o coprite la pentola con il coperchio per velocizzare la bollitura.*
- Riducete il **peperone** a cubetti di 1 cm.
- Sbucciate l'**aglio**.
- Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio con un filo d'**olio** e rosolate l'**aglio** per 1-2 minuti. Unite i **peperoni**, condite con **sale** e **pepe**, coprite con un coperchio e cuocete per 13-15 minuti, mescolando ogni tanto, finché saranno teneri e dorati.

2

Preparare il pesto

- Trasferite in un bicchiere del mixer i **peperoni** con lo spicchio d'**aglio** (oppure omettetelo se non lo gradite).
- Unite 1 cucchiaio d'**olio** e 1-2 cucchiai d'**acqua** (2 e 2 per 4 porzioni), 3/4 della **ricotta**, 3/4 delle **mandorle** e il **Grana Padano**.
- Frullate fino a ottenere una **salsa** liscia. Aggiungete qualche altro cucchiaio di acqua o olio per allungarla, se necessario.

3

Lessare i ravioli

- Lessate i **ravioli** in acqua bollente per 2-3 minuti.
- Scolateli con un mestolo forato, trasferiteli in una ciotola e conditeli con il **pesto**.

4

Disporre nei piatti

- Disponete i **ravioli** nei piatti.
- Guarnite con il resto di **ricotta** e **mandorle**, un pizzico di **origano** e un filo d'**olio**.

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