



# Ravioli di nasello al timo e pomodorini dolci con mandorle

20 minuti

24

Cerca il kit con lo stesso numero



Ravioli con ripieno di nasello e ricotta



Pomodorini ciliegini



Mandorle



Timo



Aglione

Raccontano tutto il buono dei sapori d'Italia questi ravioli ripieni di nasello e ricotta, dalla sfoglia bicolore, classica e al nero di seppia, conditi con pomodorini canditi, mandorle e limone. Un piatto pronto in pochi minuti da gustare con semplicità. Tre astuzie per lessare i ravioli alla perfezione? Tenete l'acqua di cottura a bollire leggero e non cuoceteli oltre al tempo indicato, scolateli con il mestolo forato, quindi conditeli direttamente nei piatti, in modo da non romperli. Vuoi sapere da dove arrivano i tuoi ingredienti? Scoprilo qui: <https://www.hellofresh.it/about/ingredienti-produttori>



## Cosa ti serve?

Olio d'oliva, Sale, Pepe, Zucchero, Burro (di tua scelta)  
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 nasello e ricotta** 2) 4) 6) 7) 8) 10) 13) 14)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodorini ciliegini**	250 g	500 g
Mandorle 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Timo**	5 g	5 g
Aglio	1 spicchio	2 spicchi

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	279 g	100 g	444 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2284 kJ/ 546 kcal	819 kJ/ 196 kcal	3687 kJ/ 881 kcal	830 kJ/ 198 kcal
Grassi (g)	30 g	11 g	42 g	10 g
Grassi saturi (g)	11 g	4 g	13 g	3 g
Carboidrati (g)	49 g	18 g	90 g	20 g
Zuccheri (g)	7 g	3 g	10 g	2 g
Fibre (g)	9 g	3 g	14 g	3 g
Proteine (g)	17 g	6 g	30 g	7 g
Sale (g)	2 g	1 g	3 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.

1



## Ravioli a bagno

- Tagliate a metà i **pomodorini**.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio.
- Unite i **pomodorini**, un pizzico di **sale**, **pepe** e un cucchiaino di **zucchero**. Cuocete a fuoco medio per 10-12 minuti, finché i pomodorini saranno dorati.
- Portate a ebollizione una pentola di **acqua** salata per i ravioli.
- Tritate grossolanamente le **mandorle** (oppure frantumatele direttamente nel loro sacchetto, battendoci sopra con un cucchiaino di legno).

3



## Unire i pomodorini

- Unite nella padella i **pomodorini**.
- Aggiustate di **sale** e **pepe** e mescolate bene per amalgamare gli ingredienti.

2



## Un salto in padella

- Sbucciate l'**aglio** e tagliatelo a metà.
- Scaldate un'altra padella antiderente con un filo d'**olio**, 1-2 cucchiaini di **burro** e qualche rametto di **timo** e rosolate l'**aglio** per 1-2 minuti.
- Lessate i **ravioli** seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione, poi scolateli con un mestolo forato e trasferiteli nella padella con il burro.

4



## La cena è servita

- Distribuite i **ravioli** nei piatti.
- Guarniteli con le **mandorle** tritate.

