



# Tortiglioni alla stracciatella di burrata e pancetta con pesto di zucchine e Grana Padano Dop

25 minuti

4

Cerca il kit con lo stesso numero



Zucchina



Mandorle



Grana Padano Dop



Tortiglioni



Pancetta



Stracciatella



## Prima di cominciare

Lava gli ortaggi. Usa utensili diversi per cibi crudi e cotti, oppure puliscili tra un uso e l'altro. Lava le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti. Pianifica le ricette in base alla scadenza degli ingredienti.

## Cosa ti serve?

Mixer, Padella, Pentola

## Ingredienti per 2, 4 e 6 persone

Dalla box ricette	2P	4P	6P
Zucchini* (pezzi)	1	2	3
Mandorle <b>2)</b> (g)	20	40	60
Grana Padano Dop* <b>7) 8)</b> (pacchetti)	1	2	3
Tortiglioni <b>13)</b> (g)	250	500	750
Pancetta* (pacchetti)	1	2	3
Stracciatella* <b>7)</b> (pacchetti)	1	2	3

### Dalla vostra dispensa\*\*

Sale	(q.b.)
Pepe	(q.b.)
Olio d'oliva	(q.b.)

\*Conservare al fresco \*\*Non incluso nella box

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	345 g	100 g	365 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3710 kJ/ 887 kcal	1075 kJ/ 257 kcal	4099 kJ/ 980 kcal	1123 kJ/ 268 kcal
Grassi (g)	40 g	12 g	49 g	13 g
Grassi saturi(g)	21 g	6 g	24 g	7 g
Carboidrati (g)	94 g	27 g	94 g	26 g
Zuccheri (g)	7 g	2 g	7 g	2 g
Fibre (g)	6 g	2 g	6 g	2 g
Proteine (g)	36 g	11 g	39 g	11 g
Sale (g)	2 g	1 g	3 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.

Hai bisogno di aiuto o vuoi dirci qualcosa? Siamo qui per te: chiamaci allo 02 3859 2568

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



## Missione pesto

**IMPORTANTE: le quantità per preparare la ricetta in base al numero di porzioni sono riportate nella tabella ingredienti!**

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** salata. Copritela con un coperchio o usate un bollitore per fare prima.
- Tagliate le **zucchine** a tocchetti. Lessatele per 7-8 minuti, scolatele con un mestolo forato, mantenendo l'acqua sul fuoco.
- Trasferitele in un bicchiere del mixer (oppure usate un frullatore a immersione) con le **mandorle**, il **Grana Padano**, un pizzico di **sale**, un filo d'**olio** e frullate fino a ottenere un pesto liscio e omogeneo. Aggiungete altro olio o acqua per regolare la consistenza e aggiustate di sale, se necessario.



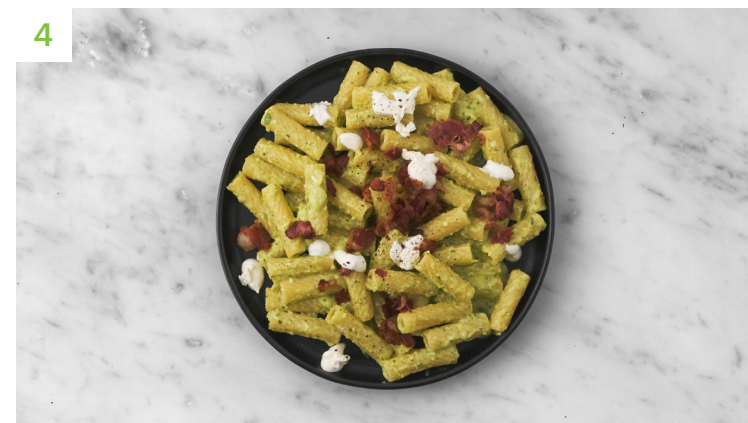
## Mantecatura golosa

- Tenete da parte un bicchiere di **acqua di cottura**, scolate i **tortiglioni** e trasferiteli nella padella usata per la pancetta.
- Unite il **pesto** di zucchine e mantecate a fuoco alto per 1-2 minuti, unendo anche un goccino di **acqua di cottura** per allungare la consistenza del condimento, se necessario. Assaggiate la pasta e prolungate la cottura di qualche minuto, se necessario.



## La pancetta si fa croccante

- Nella stessa pentola dove avete cotto le zucchine, lessate i **tortiglioni** al dente per circa 8 minuti.
- Intanto portate una padella capiente su fuoco medio senza condimenti e rosolate la **pancetta** per 3 minuti per lato, finché risulterà dorata. Trasferitela in un piatto foderato con carta da cucina e, quando si sarà intiepidita, tritatela o spezzatela grossolanamente con le mani.



## Nei piatti!

- Disponete i **tortiglioni** nei piatti.
- Guarnite con la **pancetta** e la **stracciatella**, disponendola a tocchetti con una forchetta.

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

