



Ravioli di zucchine trombetta in salsa di noci con Parmigiano Reggiano Dop e panna

25 minuti

24

Cerca il kit con
lo stesso numero



Ravioli con ripieno di
zucchine trombetta



Aglio



Noci



Noce moscata



Panna Da Cucina



Parmigiano Reggiano
Grattugiato



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
Ravioli con ripieno di zucchine trombetta* 7 8 13 (pacchetti)	1	2	3
Aglio (spicchi)	1	2	3
Noci 2 (g)	80	160	240
Noce moscata (pacchetti)	0.25	0.5	0.75
Panna Da Cucina 7 (pacchetti)	1	2	3
Parmigiano Reggiano Grattugiato* 7 (pacchetti)	1	2	3
Dalla vostra dispensa**			
Sale		(q.b.)	
Pepe		(q.b.)	
Burro (di tua scelta)		(q.b.)	
Olio di oliva (cucchiaini)	1	2	3

*Conservare al fresco **Non incluso nella box

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	234 g	100 g	359 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3428 kJ/ 819 kcal	1467 kJ/ 351 kcal	4814 kJ/ 1151 kcal	1342 kJ/ 321 kcal
Grassi (g)	58 g	25 g	69 g	19 g
Grassi saturi (g)	16 g	7 g	21 g	6 g
Carboidrati (g)	48 g	21 g	92 g	26 g
Zuccheri (g)	9 g	4 g	15 g	4 g
Fibre (g)	8 g	3 g	13 g	4 g
Proteine (g)	24 g	10 g	36 g	10 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.

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](https://www.hellofresh.it)



Specialità ligure

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

- Sbucciate l'**aglio** (lo userete a crudo, omettetelo se non lo gradite o dosate a piacere).
- Raccoglietelo in un bicchiere del mixer con le **noci**, la **panna**, il **parmigiano**, un pizzico di **sale**, di **noce moscata** e un filo d'**olio e frullate** fino a ottenere una crema. **NO MIXER? NO PROBLEM:** se non avete un frullatore o non volete sporcarlo, tritate finemente aglio e noci e uniteli agli ingredienti. Otterrete una salsa meno liscia ma altrettanto saporita!



Cremoso è meglio

- Portate una padella su fuoco basso e fate sciogliere il **burro**.
- Una volta che i **ravioli** saranno cotti, scolateli con il mestolo forato e trasferiteli direttamente nella padella con il **burro**.
- Spegnete il fuoco, unite la **salsa di noci** e, se necessario, aggiungete qualche cucchiaino di **acqua di cottura** per rendere la salsa più cremosa. Assaggiatela e aggiustate di **sale**.



A bollire leggero

- Portate a bollire una pentola d'acqua salata **acqua** per cuocere i **ravioli**.
- Lessateli per 2-3 minuti.



Tutti a tavola

- Disponete i **ravioli** nei piatti.
- Guarniteli con una manciata di **pepe** a piacere.

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

