

Orecchiette golose alla mediterranea

con crema di ricotta e crumble di noci

30 minuti

9



Basilico



Ricotta



Noci



Pomodorini
Ciliegino in salsa



Aglio



Limone



Orecchiette

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Basilico**	5 g	10 g
Ricotta** (7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Noci (2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodori Ciliegino in salsa	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Limone	1 pezzo	2 pezzi
Orecchiette (13)	1 pacchetto	1 pacchetto

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	429 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2753 kJ/ 658 kcal	642 kJ/ 153 kcal
Grassi (g)	15 g	4 g
Grassi saturi (g)	5 g	1 g
Carboidrati (g)	104 g	24 g
Zuccheri (g)	14 g	3 g
Fibre (g)	9 g	2 g
Proteine (g)	23 g	5 g
Sale (g)	0.2 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.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Preparare gli ingredienti

- Sbucciate e tagliate l'**aglio** a metà.
- Sfogliate il **basilico** e spezzettatelo con le mani (tenete da parte qualche foglia per guarnire).
- Grattugiate un po' di scorza **limone** (senza grattare la parte bianca, che è amara).
- Tritate grossolanamente le **noci**.



Preparare la crema di ricotta

- Lessate le **orecchiette** al dente, seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.
- Nel frattempo, unite la **ricotta** con 4 cucchiai d'**acqua**, 2 cucchiai d'**olio** e un pizzico di **sale** in un bicchiere per mixer e frullate con un frullatore a immersione fino a ottenere una crema liscia e leggera.
- In alternativa, mescolate energicamente gli ingredienti con una forchetta.



Tostare le noci

TIP: coprite la pentola con un coperchio e salate l'acqua solo quando bolle per velocizzare la bollitura.

- Portate a ebollizione abbastanza **acqua** per cuocere le orecchiette in una pentola capiente.
- Scaldare una padella a fuoco medio e senza condimenti e tostate le **noci** per 3 minuti, mescolando spesso, quindi spostatele in un piatto.



Condire le orecchiette

TIP: prima di scolare le orecchiette tenete da parte un mestolo di acqua di cottura.

- Scolate le **orecchiette** e unitele alla padella con il **sugo**.
- Saltatele a fuoco alto per 1 minuto, mescolando per legare bene la salsa. Potete regolare la consistenza con 1-2 cucchiai di **acqua di cottura**.



Preparare il sugo

- Riportate la padella sul fuoco e scaldare un cucchiaio d'**olio**.
- Rosolate l'**aglio** per 2 minuti, eliminatelo e aggiungete la **salsa di pomodorini**, schiacciandoli delicatamente con una forchetta. Unite il **basilico** spezzettato.
- Aggiustate di **sale** e **pepe** e unite un cucchiaino di **zucchero**.
- Mescolate con cura, coprite e lasciate cuocere a fuoco basso per 10-15 minuti, unendo 1-2 cucchiai d'**acqua** se il sugo dovesse asciugarsi troppo.



Disporre nei piatti

- Disponete le **orecchiette** nei piatti.
- Distribuitevi sopra una cucchiaiatata di **crema di ricotta** e spolverizzate con le **noci**.
- Guarnite con un pizzico di **scorza di limone** grattugiata a piacere e con qualche foglia di **basilico** tenuta da parte.



Ti piace cucinare con HelloFresh?
Scarica la nostra app e raccontaci com'è andata!

Buon Appetito!