



Pansotti alle erbette e crema di Grana Padano con panna, nocciole e salvia

25 minuti

20



Grana Padano Dop



Nocciole



Salvia



Pansotti con
ripieno di erbette



Panna Da Cucina



Com'è andata la tua consegna?
Scannerizza il QR code
e faccelo sapere!

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio d'oliva

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Grana Padano Dop** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Nocciole 2)	1 pacchetto	1 pacchetto
Salvia**	1 pezzo	2 pezzi
Pansotti con ripieno di erbette** 7) 8) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Panna Da Cucina 7)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	203 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2357 kJ/ 563 kcal	1164 kJ/ 278 kcal
Grassi (g)	30 g	15 g
Grassi saturi (g)	14 g	7 g
Carboidrati (g)	49 g	24 g
Zuccheri (g)	6 g	3 g
Fibre (g)	6 g	3 g
Proteine (g)	23 g	11 g
Sale (g)	2 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.

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



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](https://www.hellofresh.it)

1



Bollire l'acqua per i pansotti

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

- Portate a ebollizione abbondante **acqua** per i **pansotti**.
- Tritate grossolanamente le **nocciole**.

2



Preparare la fonduta di Grana Padano

- Portate una padella su fuoco basso con un filo d'**olio**, la **panna**, il **Grana Padano** e 100 ml d'**acqua** (per 2 persone).
- Mescolate delicatamente finché il formaggio si sarà sciolto.
- Aggiungete qualche foglia di **salvia** e un pizzico di **pepe** a piacere.

3



Condire i pansotti

- Lessate i **pansotti** nell'acqua seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Assaggiateli per verificare il grado di cottura, scolateli bene con un mestolo forato e trasferiteli direttamente nella padella con la fonduta.
- Condite delicatamente i **pansotti** con la fonduta al **Grana Padano**, facendo attenzione a non romperli.
- Se la fonduta risultasse troppo densa, diluitela con un cucchiaino di **acqua** di cottura.

4



Disporre nei piatti

TIP: per rendere le nocciole ancora più aromatiche, tostatele in padella per 2-3 minuti, senza aggiungere condimenti.

- Distribuite i **pansotti** nei piatti.
- Guarnite con le **nocciole** e qualche foglia di **salvia**.
- Condite con una macinata di **pepe** a piacere.

Buon Appetito!