



Pasta alla Norma con melanzane grigliate

crema di mozzarella al basilico e pecorino

Famiglia Veggie 40 minuti

3



Tortiglioni



Melanzana



Basilico



Aglione



Pecorino grattugiato



Polpa di pomodoro



Scalognone



Mozzarella

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio extravergine di oliva

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Tortiglioni 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Melanzana	1 pezzo	2 pezzi
Basilico**	5 g	10 g
Aglio	1 pezzo	2 pezzi
Pecorino grattugiato** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Polpa di pomodoro	1 pacchetto	2 pacchetti
Scalogno	1 pezzo	2 pezzi
Mozzarella** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	556 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3240 kJ/ 774 Kcal	583 kJ/ 139 Kcal
Grassi (g)	19 g	3 g
Grassi saturi(g)	11 g	2 g
Carboidrati (g)	112 g	20 g
Zuccheri (g)	19 g	3 g
Fibre (g)	11 g	2 g
Proteine (g)	38 g	7 g

Allergeni

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 la crema

- Portate a bollore in una pentola abbondante **acqua** per la **pasta**.
- Unite in un bicchiere per mixer: la **mozzarella spezzettata**, metà del **pecorino**, un filo di **olio extravergine**, un pizzico di **sale** e 2-3 **foglie di basilico**.
- Frullate fino ad ottenere una **crema** e, se necessario, aggiungete 2-3 cucchiai di **acqua di cottura** per regolare la consistenza.
- Tagliate a metà o tritate finemente l'**aglio**.
- Tritate finemente lo **scalogno**.



Cuocere la pasta

TIP: prima di scolare la pasta riservate un mestolo di acqua di cottura.

- Scolate la **pasta** e trasferitela nella padella con il **sugo**.
- Mescolate e, se necessario, aggiungete 2-3 cucchiari di **acqua di cottura** per regolare la consistenza.



Friggere le melanzane

- Tagliate le **melanzane** a fette di circa 0,5 cm.
- Ricoprite il fondo di una padella con **olio extravergine**, scaldate a fuoco medio e friggete le **melanzane** 4 minuti per lato, fino a doratura.
- Trasferitele su carta da cucina per rimuovere l'eventuale **olio** in eccesso e conditele con un pizzico di **sale**.
- Pulite la padella con carta da cucina (vi servirà per cuocere il **sugo**).



Disporre nei piatti

- Adagiate sul fondo del piatto un cucchiaino di **crema di mozzarella**.
- Distribuitevi sopra la **pasta** e guarnite con una spolverata di **pecorino** e le restanti **foglie di basilico** spezzettate.



Cuocere il sugo e la pasta

- Riportate la padella su fuoco medio e rosolate l'**aglio** e lo **scalogno** con un filo di **olio extravergine** per 2-3 minuti.
- Aggiungete la **polpa di pomodoro**, 2-3 **foglie di basilico**, 1 pizzico di **zucchero**, 2-3 cucchiari d'**acqua** per persona e **sale**.
- Cuocete per 8-10 minuti a fuoco basso, eliminate l'**aglio** (se l'avete tagliato a metà), poi unite le **melanzane** e mescolate.
- Nel frattempo, lessate la **pasta** secondo le indicazioni riportate sulla confezione.



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

Buon Appetito!