



# 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 <b>13)</b>	1 pacchetto	1 pacchetto
Melanzana	1 pezzo	2 pezzi
Basilico**	5 g	10 g
Aglio	1 pezzo	2 pezzi
Pecorino grattugiato** <b>7)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Polpa di pomodoro	1 pacchetto	2 pacchetti
Scalogno	1 pezzo	2 pezzi
Mozzarella** <b>7)</b>	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 cucchiaini 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 cucchiaini 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 cucchiaini 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!**