



Pasta e fagioli alla napoletana con cannellini e pancetta

Adatto ai bambini 40 minuti

1



Aglio



Sedano



Conchiglie



Fagioli Cannellini



Pomodori
Ciliegino in Salsa



Pancetta A Cubetti



Alloro



Grana Padano

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio
extravergine di oliva, Zucchero

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Aglio	1 pezzo	2 pezzi
Sedano 10)	50 g	100 g
Conchiglie 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Fagioli Cannellini	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodorini Ciliegino in Salsa	1 pacchetto	2 pacchetti
Pancetta A Cubetti**	100 g	200 g
Alloro	1 pezzo	2 pezzi
Grana Padano** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	614 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3950 kJ/ 944 Kcal	643 kJ/ 154 Kcal
Grassi (g)	24 g	4 g
Grassi saturi(g)	11 g	1.8 g
Carboidrati (g)	124 g	20 g
Zuccheri (g)	12 g	2 g
Fibre (g)	21 g	3 g
Proteine (g)	46 g	8 g

Allergeni

7) Latte **8)** Uova **10)** Sedano **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 le verdure

- Sbucciate e tagliate a metà l'**aglio**: tenetelo da parte.
- Mondate il **sedano** e affettatelo finemente o grattugiatelo per ottenere un trito molto fine, tenete da parte.



Aggiungere i cannellini

TIP: aggiungete acqua se la zuppa si riduce troppo e riportate a bollore prima di versare la pasta.

- Scolate i **cannellini** dall'**acqua** di conservazione e sciacquateli sotto l'**acqua** corrente.
- Eliminate l'**alloro** dal sugo e aggiungete i **cannellini**, poi mescolate con delicatezza e riportate a bollore.



Cuocere il soffritto

- Rosolate la **pancetta** in una pentola grande, senza condimenti, a fuoco medio-basso per 3-4 minuti.
- Aggiungete un cucchiaino d'**olio d'oliva** per persona, poi unite l'**aglio**, il **sedano** grattugiato e l'**alloro**.
- Condite con **sale** e **pepe** a piacere.
- Cuocete e lasciate insaporire per 4-5 minuti mescolando di tanto in tanto.



Unire la pasta

- Raggiunto il bollore, versate la **pasta** nella pentola con il sugo.
- Cuocetela secondo i tempi riportati sulla confezione, mescolando spesso: assaggiate per valutare il grado di cottura, con questa tecnica potrebbero volerci 1-2 minuti in più.
- Una volta cotta, spegnete e aggiungete 2/3 del **formaggio grattugiato**.
- Aggiustate di **sale** e **pepe**.
- Mescolate bene e coprite con un coperchio per 1-2 minuti, in modo che la **pasta** assorba tutti i sapori.



Cuocere il sugo

- Rimuovete lo spicchio di **aglio**, quindi aggiungete la **salsa di pomodorini**, 1 bicchiere di **acqua** a persona e un pizzico di **zucchero**; mescolate bene e schiacciate con una forchetta delicatamente i **pomodorini**.
- Assaggiate e aggiustate di **sale** e **pepe**, quindi cuocete a fuoco basso per circa 10-12 minuti, finché otterrete un sugo abbastanza liquido.



Disporre nei piatti

- Servite nei piatti fondi.
- Guarnite con una spolverata di **formaggio** e un filo d'**olio extravergine**.
- Aggiustate di **pepe** e **sale** a vostro gradimento.

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

Buon Appetito!