



Pasta, fagioli e pancetta dolce con salsa di pomodorini e Grana Padano

40 minuti

5



Aglio



Sedano



Conchiglie



Fagioli Cannellini



Pomodorini
Ciliegino in salsa



Pancetta



Alloro



Grana Padano



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe,
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 spicchio	2 spicchi
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**	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	2 g
Carboidrati (g)	124 g	20 g
Zuccheri (g)	12 g	2 g
Fibre (g)	21 g	3 g
Proteine (g)	46 g	7 g
Sale (g)	4 g	1 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



Tagliare le verdure

- Sbucciate e tagliate a metà l'**aglio**.
- Affettate finemente il **sedano**.
- Scolate i **fagioli** dal liquido di conservazione e sciacquateli sotto acqua corrente.



Preparare il soffritto

- Rosolate la **pancetta** in una pentola grande, senza condimenti, a fuoco medio-basso per 3-4 minuti.
- Aggiungete l'**aglio**, il **sedano** e l'**alloro**.
- Condite con **sale** e **pepe** a piacere.
- Cuocete per 4-5 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- Portate a bollire una pentola d'**acqua** per la pasta.



Cuocere il sugo

- Rimuovete lo spicchio d'**aglio** dal soffritto, quindi aggiungete i **pomodorini ciliegino in salsa**, 1 bicchiere d'**acqua** a persona e 1 cucchiaino di **zucchero**; mescolate e schiacciate delicatamente i pomodorini.
- Assaggiate e aggiustate di **sale** e **pepe**, quindi cuocete a fuoco basso per circa 10-12 minuti (la consistenza del sugo deve rimanere abbastanza liquida, aggiungete altra acqua se dovesse restringersi troppo).
- Eliminate l'**alloro** e aggiungete i **fagioli**, poi mescolate con delicatezza e spegnete.



Aggiungere la pasta al sugo

- Aggiungete nel frattempo una presa di **sale** nell'acqua bollente e lessate la **pasta** seguendo i tempi riportati sulla confezione.
- Scolate e unite la pasta alla pentola con il **sugo**.
- Aggiungete 2/3 del **Grana Padano**.
- Assaggiate e aggiustate di **sale** e **pepe**.
- Mescolate bene e coprite per 1-2 minuti, in modo che la **pasta** assorba tutti i sapori.



Disporre nei piatti

- Servite la **pasta** e **fagioli** in piatti fondi o ciotole.
- Guarnite con un filo d'**olio extravergine**, una spolverizzata di **Grana padano** e un macinata di **pepe** a piacere.

