



Pennette "al baffo" con pomodoro, panna e pancetta croccante

30 minuti

4



Pancetta



Panna Da Cucina



Formaggio a pasta dura grattugiato



Scalognio



Pomodorini Ciliegino in salsa



Penne integrali



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

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio d'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 |
|---------------------------------------------------|-------------|-------------|
| Pancetta** | 100 g | 200 g |
| Panna Da Cucina 7) | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8) | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Scalogno | 1 pezzo | 2 pezzi |
| Pomodorini Ciliegino in salsa | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Penne integrali 13) | 180 g | 360 g |

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

| | Per porzione | Per 100g |
|----------------------------------|----------------------|---------------------|
| per gli ingredienti non cucinati | 448 g | 100 g |
| Energia (kJ/kcal) | 3134 kJ/ 749 kcal | 700 kJ/ 167 kcal |
| Grassi (g) | 33 g | 7 g |
| Grassi saturi (g) | 17 g | 4 g |
| Carboidrati (g) | 76 g | 17 g |
| Zuccheri (g) | 16 g | 4 g |
| Fibre (g) | 11 g | 2 g |
| Proteine (g) | 31 g | 7 g |
| Sale (g) | 2 g | 0.5 g |

Allergeni

7) Latte **8)** Uova **13)** Cereali contenenti glutine

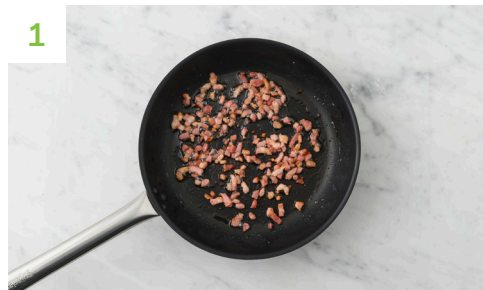
Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

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

1



Rosolare la pancetta

- Scaldare una padella ampia su fuoco medio-alto con un filo d'**olio** e rosolatevi la **pancetta** per 5-6 minuti, finché sarà croccante. Trasferitela su un piatto foderato con carta da cucina in modo che assorba il grasso in eccesso e tenete da parte.
- Nel frattempo, sbucciate e tritate finemente lo **scalogno**.

3



Cuocere le penne

TIP: tenete da parte un mestolo d'acqua di cottura prima di scolare le penne.

- Aggiungete una presa di **sale** nella pentola con l'**acqua** bollente e lessate le **penne** al dente per 8-9 minuti.
- Scolatele e trasferitele nella padella con il **sugo**.
- Aggiungete la **panna da cucina** e il **formaggio grattugiato**, mescolate con cura per amalgamare i sapori e cuocete per un altro minuto a fuoco alto.
- Se necessario, aggiungete qualche cucchiaino di **acqua di cottura** per rendere il sugo più cremoso.

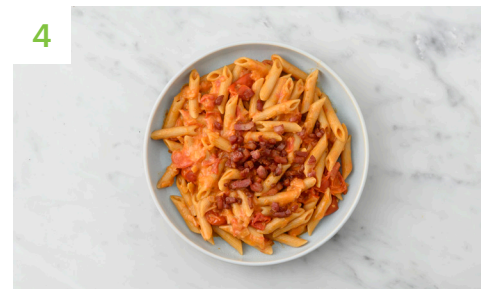
2



Cuocere il sugo

- Riportate la padella sul fuoco, unite un filo d'**olio**, lo **scalogno**, 1 pizzico di **sale** e 1-2 cucchiaini d'**acqua** e rosolate a fuoco medio-basso per 1-2 minuti.
- Unite i **pomodorini ciliegino in salsa**, 1 cucchiaino di **zucchero** e cuocete per 15-20 minuti a fuoco basso, mescolando ogni tanto. Se il sugo dovesse restringersi troppo aggiungete 1-2 cucchiaini d'**acqua**.
- Alla fine assaggiate e aggiustate di **sale** e **pepe**.
- Portate nel frattempo a ebollizione abbondante **acqua** per le **penne**.

4



Disporre nei piatti

- Servite le **penne** in piatti fondi e guarnite con la **pancetta** croccante.
- Condite a piacere con una macinata di **pepe**.