



Spaghettoni ai gamberetti e burrata con pomodorini e granella di pistacchio

40 minuti • Mangiami per primo

17



Spaghetti



Gamberetti



Burrata pugliese



Pistacchi



Pomodorini Datterini



Aglio



Limone



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Spaghetti 13	1 pacchetto	1 pacchetto
Gamberetti** 5	1 pacchetto	2 pacchetti
Burrata pugliese** 7	1 pezzo	2 pezzi
Pistacchi 2	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodorini Datterini	250 g	500 g
Aglio	2 spicchi	4 spicchi
Limone	1 pezzo	2 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	456 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3275 kJ/ 783 kcal	719 kJ/ 172 kcal
Grassi (g)	23 g	5 g
Grassi saturi (g)	11 g	2 g
Carboidrati (g)	105 g	23 g
Zuccheri (g)	19 g	4 g
Fibre (g)	7 g	2 g
Proteine (g)	37 g	8 g
Sale (g)	2 g	0.4 g

Allergeni

2) Frutta a guscio **5)** Crostacei **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



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](https://www.hellofresh.it)



Preparare gli ingredienti

- Sbucciate e tagliate l'**aglio** a metà.
- Riducete i **pomodorini** in quarti.
- Portate a bollore una pentola d'**acqua** salata per gli spaghetti.



Lessare gli spaghetti

- Lessate gli **spaghetti** al dente, seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.
- Riducete la **burrata** a pezzetti, trasferitela in un bicchiere del mixer, unite un cucchiaino d'**olio** e frullate fino a ottenere una crema liscia. Se necessario, unite 1-2 cucchiaini di **acqua di cottura** per allungare la consistenza e condite con **sale** e **pepe**.



Preparare il sugo

TIP: i gamberetti saranno cotti quando al centro risulteranno opachi e bianchi.

- Scaldare un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio, soffriggete l'**aglio** per 1-2 minuti, o finché si sarà leggermente colorito. Eliminatelo e unite i **pomodorini**.
- Abbassate la fiamma e proseguite la cottura per 15-20 minuti con il coperchio, mescolando ogni tanto, finché i pomodorini saranno teneri.
- Aggiungete quindi i **gamberetti** e cuoceteli per 3-4 minuti. Alla fine salate a piacere.



Mantecare la pasta

- Tenete da parte un bicchiere di acqua di cottura e scolate gli **spaghetti**.
- Trasferiteli nella padella con il **sugo** e proseguite la cottura a fuoco alto per 1-2 minuti, aggiungendo qualche cucchiaino di **acqua di cottura** e mescolando spesso.



Tostare i pistacchi

- Nel frattempo, tritate grossolanamente i **pistacchi** e tostateli in una padella a fuoco medio senza condimenti per 2-3 minuti, finché saranno fragranti.
- Grattugiate a piacere un po' di scorza del **limone** (senza intaccare la parte bianca, che è amara).



Disporre nei piatti

- Disponete gli **spaghetti** nei piatti e conditeli con la salsa di **burrata** e un pizzico di scorza di **limone** a piacere.
- Spolverizzate con la granella di **pistacchio**.

Buon Appetito!