



Spaghettoni al pesto trapanese scomposto con crema di pecorino e mandorle tostate

Adatto ai Bambini Veggie 35 minuti

3



Pomodorini ciliegini



Aglio



Pecorino grattugiato



Vermicelli



Mandorle



Basilico



Panko (pangrattato giapponese)

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
Pomodorini ciliegini	250 g	500 g
Aglio	1 pezzo	2 pezzi
Pecorino grattugiato** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Vermicelli 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Mandorle 2)	1 pacchetto	1 pacchetto
Basilico**	5 g	10 g
Panko (pangrattato giapponese) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	311 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2987 kJ/ 714 Kcal	960 kJ/ 230 Kcal
Grassi (g)	18 g	6 g
Grassi saturi (g)	8 g	3 g
Carboidrati (g)	106 g	34 g
Zuccheri (g)	8 g	3 g
Fibre (g)	7 g	2 g
Proteine (g)	30 g	10 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 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 gli ingredienti

- In una pentola grande portate a ebollizione abbastanza **acqua** per cuocere la **pasta**.
- Lavate e tagliate in 4 parti i **pomodorini** e teneteli da parte.
- Sbucciate e tritate finemente l'**aglio** (per un sapore più delicato tagliatelo solo a metà).
- Spezzettate il **basilico**, tenendo da parte 2 foglie intere per guarnire.



Cuocere la pasta

- Una volta raggiunto il bollore, salate l'**acqua** e cuocete la **pasta** al dente seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- Raccogliete il **pecorino** in una ciotola con un pizzico di **sale** e di **pepe**, quindi versatevi sopra a cucchiaini un po' di **acqua** di cottura, iniziando con 3-4 cucchiaini a testa, e mescolate con la frusta finché non otterrete una crema liscia: se è densa o grumosa aggiungete ancora **acqua** di cottura, poca per volta.



Tostare le mandorle

- Frullate le **mandorle** nel mixer insieme al **pane panko**, un pizzico di **sale** e 1 cucchiaino di **olio extravergine**.
- Scaldate una padella larga (preferibilmente antiaderente) senza condimenti, a fuoco medio alto, e tostatevi le **mandorle** e il **panko** per 4-5 minuti, fino a che saranno dorati, se necessario aggiungete ancora un filo di **olio**, poi trasferite il composto su un piatto.



Mantecare la pasta

- Scolate la **pasta** al dente e trasferitela direttamente nella padella con i **pomodorini**.
- Cuocete a fuoco medio per 1-2 minuti. Spegnete, aggiungete il **basilico** e metà della crema di **pecorino** e mescolate delicatamente.
- Aggiustate di **sale** e **pepe**.



Preparare il sugo

- Rimettete la padella sul fuoco e scaldate 1-2 cucchiaini d'**olio d'oliva**.
- Aggiungete l'**aglio** e fate soffriggere per 1 minuto.
- Aggiungete i **pomodorini**, aggiustate di **sale** e **pepe**, e lasciate cuocere per 5 minuti.



Disporre nei piatti

- Impiattate irrorando la **pasta** con un filo di **olio extravergine**, distribuite sopra un po' di mix di **mandorle** e **panko** tostato.
- Decorate con le foglie di **basilico** rimaste spezzettate e gocce della restante crema di **pecorino**.



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

Buon Appetito!