



Strozzapreti al pesto rosso alla siciliana

con mandorle, ricotta, basilico e Grana Padano Dop

25 minuti

6



Basilico



Aglio



Ricotta



Strozzapreti



Pomodori Secchi



Mandorle



Grana Padano Dop



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
Basilico**	5 g	10 g
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Ricotta** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Strozzapreti 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Pomodori Secchi	1 pacchetto	2 pacchetti
Mandorle 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Grana Padano** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	239 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2912 kJ/ 696 kcal	1219 kJ/ 291 kcal
Grassi (g)	20 g	8 g
Grassi saturi (g)	9 g	4 g
Carboidrati (g)	97 g	41 g
Zuccheri (g)	10 g	4 g
Fibre (g)	6 g	3 g
Proteine (g)	31 g	13 g
Sale (g)	1 g	0.4 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 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



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it

1



Preparare il pesto

TIP: omettete l'aglio o usatene solo metà se non ne gradite il sapore, la ricetta sarà comunque deliziosa.

- Portate a bollore abbondante **acqua** per gli **strozzapreti**.
- Tritate grossolanamente le **mandorle**.
- Tagliate i **pomodori secchi** a tocchetti.
- Raccogliete in un frullatore le **mandorle**, l'**aglio**, i **pomodori secchi**, la **ricotta**, il **basilico**, il **Grana Padano**, 1 cucchiaino di **acqua** e di **olio** a persona. Frullate per 1-2 minuti fino a ottenere un **pesto** abbastanza liscio e vellutato.
- In alternativa, usate un frullatore a immersione.

3



Condire gli strozzapreti

- Tenete da parte un mestolo di **acqua di cottura**.
- Scolate gli strozzapreti e conditeli con il **pesto** e con l'**acqua di cottura** tenuta da parte.

2



Lessare gli strozzapreti

- Salate l'acqua e lessate gli **strozzapreti** seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.

4



Disporre nei piatti

- Disponete gli **strozzapreti** nei piatti, irrorateli con un filo d'**olio** e condite con una macinata di **pepe**.

Buon Appetito!