



Strozzapreti cremosi alla siciliana con pesto di pomodori, ricotta, basilico e mandorle

Famiglia Veggie 30 minuti

3



Pomodoro



Basilico



Aglio



Ricotta



Strozzapreti



Mandorle



Parmigiano Reggiano
Grattugiato

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
Pomodoro	1 pezzo	2 pezzi
Basilico**	5 g	10 g
Aglio	1 pezzo	2 pezzi
Ricotta** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Strozzapreti 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Mandorle 2)	2 pacchetti	4 pacchetti
Parmigiano Reggiano Grattugiato** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	294 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3139 kJ/ 750 Kcal	255 Kcal/ 1068 kJ
Grassi (g)	25 g	9 g
Grassi saturi (g)	9 g	3 g
Carboidrati (g)	95 g	32 g
Zuccheri (g)	7 g	2 g
Fibre (g)	5 g	1.8 g
Proteine (g)	32 g	11 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



Tagliare gli ingredienti

- Portate a bollire una pentola di **acqua** salata: scottatevi i **pomodori** per 2 minuti, quindi sgocciolateli con un mestolo forato. Conservate l'**acqua** sul fuoco, tendendolo al minimo: vi servirà per cuocere la **pasta**.
- Passate i **pomodori** sotto **acqua** fredda, pelateli, tagliateli a metà, eliminate i semi e infine asciugateli su carta da cucina.
- Sfogliate il **basilico**.
- Sbucciate e tagliate l'**aglio** a metà.



Cuocere la pasta

- Riportate a bollire l'**acqua** che avete sul fuoco e cuocetevi gli **strozzapreti** seguendo le indicazioni sulla confezione.
- Mescolate la crema al **pomodoro** con la crema di **ricotta** e amalgamate con cura: otterrete un **pesto alla siciliana**.



Preparare la crema al pomodoro

TIP: conservate qualche foglia di basilico e qualche mandorla per guarnire alla fine.

- In un mixer frullate prima le **mandorle**, poi aggiungete il **basilico**, il **pomodoro**, 2 cucchiari di **olio extravergine** a persona, un pizzico di **sale** e l'**aglio** (dosatelo a piacere: 1/4 di spicchio per un gusto delicato, 1/2 spicchio per un gusto equilibrato, lo spicchio intero per un gusto intenso).
- Frullate fino ad ottenere una crema.



Condire la pasta

- Quando la **pasta** sarà cotta, scolatela e conditela, nella pentola o in una grande ciotola, con il **pesto alla siciliana** (potete anche usarne solo una parte).
- Aggiustate a piacere con **olio extravergine, sale e pepe**.
- Tritate grossolanamente le **mandorle** tenute da parte.



Preparare la crema di ricotta

- Unite una ciotola la **ricotta** con 2/3 del **formaggio grattugiato, sale e pepe** a piacere.
- Aggiungete un cucchiaino di **acqua di cottura** e mescolate con cura fino a ottenere una crema.



Disporre nei piatti

- Distribuite la **pasta** nei piatti e guarnite con il trito di **mandorle** e qualche foglia di **basilico**.
- Condite con un filo di **olio extravergine** e accompagnate con il **formaggio grattugiato** rimasto, servito in una ciotolina a parte.



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

Buon Appetito!