



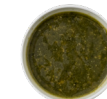
# Taglierini all'uovo al pesto di basilico su cialda di pecorino con nocciole tostate

Veggie 25 minuti

10



Basilico



Pesto Di Basilico



Grana Padano



Pecorino grattugiato



Nocciole



Taglierini all'uovo

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
Basilico**	5 g	10 g
Pesto Di Basilico <b>7) 8)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Grana Padano** <b>7) 8)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Pecorino grattugiato** <b>7)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Nocciole <b>2)</b>	1 pacchetto	1 pacchetto
Taglierini all'uovo** <b>8) 13)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>242 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	4050 kJ/ 968 Kcal	1674 kJ/ 400 Kcal
Grassi (g)	63 g	26 g
Grassi saturi (g)	14 g	6 g
Carboidrati (g)	67 g	28 g
Zuccheri (g)	3 g	1 g
Fibre (g)	0.5 g	0.2 g
Proteine (g)	29 g	12 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



## Preparare gli ingredienti

- Portate a ebollizione una pentola capiente con abbastanza **acqua** per cuocere la **pasta**.
- Tritate grossolanamente le **nocciole**.
- Separate le foglie di **basilico** dai gambi.



## Cuocere la pasta

- Salate l'**acqua** solo quando bolle e cuocetevi la **pasta** seguendo i tempi riportati sulla confezione.
- Assaggiate sempre prima di scolare per verificare il grado di cottura desiderato.



## Preparare la cialda di Pecorino

- Scaldare una padellina antiaderente a fuoco medio, aggiungete metà del **pecorino** e appiattitelo dandogli la forma di un dischetto.
- Cuocete per 2-3 minuti, fino a quando il **formaggio** sarà fuso, spegnete e lasciare intiepidire.
- Con una spatolina, togliete la cialda di **pecorino** e posatela su una ciotola rovesciata, in modo che la cialda raffreddandosi prenda la forma della ciotola.
- Continuate con il **pecorino** rimanente per formare un'altra cialda.



## Condire la pasta

- TIP: tenete da parte un mestolo di acqua di cottura della pasta. Vi potrebbe servire per rendere più cremosa la salsa.**
- Scolate la **pasta** e trasferitela in una ciotola. Condite con il **pesto** e mescolate con cura.
  - Aggiungete un goccio di **acqua** di cottura e continuate a mescolare con cura fino a raggiungere la cremosità desiderata.



## Tostare le nocciole

- Nella stessa padella tostate le **nocciole** a fuoco vivace per 3-4 minuti senza aggiungere grassi, mescolando spesso.
- Trasferite su un piatto fino all'utilizzo.



## Impiattare e servire

- Disponete la cialda di **pecorino** sul piatto.
- Distribuitevi sopra i **taglierini** al pesto e guarnite con il **grana padano** e le **nocciole** tostate.
- Ultimate infine con qualche fogliolina di **basilico** e un filo d'**olio d'oliva**.



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

**Buon Appetito!**