



Tortiglioni al ragù di salsiccia con Grana Padano e rosmarino

30 minuti

4



Tortiglioni



Rosmarino



Salsiccia Di Maiale



Pomodorini
Ciliegino in salsa



Carota



Cipolla



Sedano



Grana Padano



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Pepe, Sale,
Zucchero

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Tortiglioni 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Rosmarino	1 pezzo	2 pezzi
Salsiccia Di Maiale**	160 g	320 g
Pomodorini Ciliegino in salsa	1 pacchetto	2 pacchetti
Carota	1 pezzo	2 pezzi
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Sedano 10)	50 g	100 g
Grana Padano** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	582 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3330 kJ/ 796 kcal	572 kJ/ 137 kcal
Grassi (g)	20 g	3 g
Grassi saturi (g)	8 g	1 g
Carboidrati (g)	108 g	19 g
Zuccheri (g)	15 g	3 g
Fibre (g)	11 g	2 g
Proteine (g)	41 g	7 g
Sale (g)	2 g	0.4 g

Allergeni

7) Latte **8)** Uova **10)** Sedano **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 il soffritto

- Tritate finemente la **cipolla** e il **sedano**.
- Grattugiate la **carota** con una grattugia a fori larghi.
- Scaldate una padella con 1-2 cucchiaini d'**olio d'oliva** e rosolate a fuoco medio-basso la **cipolla**, il **sedano** e la **carota** con un pizzico di **sale** e **pepe** per circa 4-6 minuti.



Cuocere i tortiglioni

- Mentre il ragù cuoce, salate l'**acqua** e lessate i **tortiglioni** al dente, seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.



Cuocere il ragù

- Eliminate la pelle della **salsiccia**, riducetela a tocchetti e unitela nel soffritto.
- Rosolatela per 3-4 minuti, finché si sarà colorita.
- Abbassate la fiamma, unite il **rosmarino**, i **pomodorini ciliegino in salsa**, 1 cucchiaino di **zucchero** e 100 ml di **acqua** (circa mezzo bicchiere).
- Proseguite la cottura a fuoco basso per circa 15-20 minuti.
- Eliminate il **rosmarino** e regolate di **sale**.



Mantecare i tortiglioni

- TIP: tenete da parte un mestolo d'acqua di cottura prima di scolare i tortiglioni.**
- Scolate i **tortiglioni** e trasferiteli nella padella con il ragù.
- Unite metà del **Grana Padano**, mescolate bene per amalgamare e cuocete a fuoco alto per 1-2 minuti, aggiungendo 1-2 cucchiaini d'acqua di cottura.



Portare l'acqua a bollire

TIP: coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.

- Portate a ebollizione abbondante **acqua** per i tortiglioni.



Disporre nei piatti

- Distribuite i **tortiglioni** nei piatti.
- Spolverizzateli con il **Grana Padano** rimasto e irrorate con un filo d'**olio d'oliva**.

Buon Appetito!