



Tortiglioni alla Norcina salsiccia e tartufo con ricotta cremosa e prezzemolo

Adatto ai Bambini 30 minuti

5



Cipolla



Ricotta



Grana Padano



Tortiglioni



Salsiccia Di Maiale



Olio al Tartufo



Prezzemolo

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
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Ricotta** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Grana Padano** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Tortiglioni 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Salsiccia Di Maiale**	160 g	320 g
Olio al Tartufo	1 pacchetto	2 pacchetti
Prezzemolo**	5 g	10 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	335 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3485 kJ/ 833 Kcal	1040 kJ/ 249 Kcal
Grassi (g)	32 g	9 g
Grassi saturi (g)	13 g	4 g
Carboidrati (g)	95 g	28 g
Zuccheri (g)	9 g	3 g
Fibre (g)	4 g	1 g
Proteine (g)	41 g	12 g

Allergeni

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 con abbondante **acqua** per cuocere la **pasta**.
- Sbucciate e tritate finemente la **cipolla**.
- Eliminate la pelle della **salsiccia**, quindi tagliatela a tocchetti o sbriciolatela con le mani.
- Sfogliate e tritate finemente il **prezzemolo**.



Cuocere la pasta

TIP: tenete da parte un mestolo di acqua di cottura della pasta. Vi potrebbe servire per rendere più cremosa la salsa.

- Salate l'**acqua** solo quando bolle, lessatevi la **pasta** e cuocetela 1-2 minuti in meno rispetto ai tempi riportati sulla confezione.



Rosolare la salsiccia

- Scaldare un filo di **olio** in una padella antiaderente e fate soffriggere la **cipolla** con un pizzico di **sale** per 2-3 minuti a fuoco dolce.
- Aggiungete la **salsiccia** e fate cuocere per 7-8 minuti fino a doratura.



Mantecare la pasta

- Trasferite la **pasta** nella padella con la crema di **ricotta** e **salsiccia** e fate saltare per 1-2 minuti a fuoco vivace, aggiungendo ancora poca **acqua** di cottura.
- Quando la crema si sarà ristretta, togliete dal fuoco, aggiungete metà del **Grana Padano** e mescolate bene.



Preparare la salsa

- Spegnete il fuoco, aggiungete nella padella la **ricotta**, un cucchiaino di **olio al tartufo** (ha un sapore intenso, dosatelo a seconda dei vostri gusti) e un mestolino di **acqua** di cottura.
- Assaggiare e aggiustate con un pizzico di **pepe** se volete. Amalgamate la **salsa** fino a che non avrà una consistenza cremosa.



Disporre nei piatti

- Distribuite la **pasta** in un piatto fondo, irrorate con un filo di **olio** e aggiungete una macinata di **pepe**.
- Guarnite infine con il **Grana Padano** avanzato e il **prezzemolo** tritato, secondo i vostri gusti.



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

Buon Appetito!