



Tortiglioni con crema di peperoni e chips di pancetta croccante

30 minuti

3



Tortiglioni



Peperone rosso



Pancetta



Basilico



Aglio



Pomodoro



Dalla dispensa: Sale, 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
Tortiglioni 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Peperone rosso	1 pezzo	2 pezzi
Pancetta**	100 g	200 g
Basilico**	5 g	10 g
Aglio	1 pezzo	2 pezzi
Pomodoro	1 pezzo	2 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	354 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	5307 kJ/ 1268 Kcal	1499 kJ/ 358 Kcal
Grassi (g)	19 g	5 g
Grassi saturi (g)	6 g	2 g
Carboidrati (g)	95 g	27 g
Zuccheri (g)	8 g	2.3 g
Fibre (g)	6 g	2 g
Proteine (g)	28 g	8 g

Allergeni

13) Cereali contenenti glutine

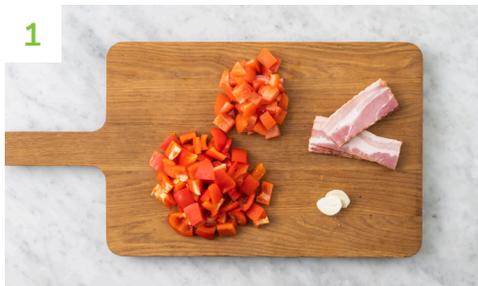
Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

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

1



Preparare le verdure

- Portate a bollire una pentola di **acqua**.
- Tagliate il **peperone** a metà, privatelo del torsolo e dei semi, quindi tagliatelo a tocchetti da 1 cm.
- Tagliate il **pomodoro** a metà, privatelo dei semi interni, quindi tagliatelo a tocchetti da 1 cm.
- Sbucciate e tagliate a metà l'**aglio**.

TIP: Tagliate le verdure della stessa misura, questo passaggio vi aiuterà ad avere una cottura omogenea

3



Creare la crema

- Aggiungete una presa di **sale** nell'**acqua** bollente e cuocetevi la **pasta** secondo i tempi riportati sulla confezione.
- Eliminate l'**aglio** dalle **verdure**, poi frullatele con un goccio d'**acqua** di cottura, un filo di **olio**, **sale** e **pepe**, fino a ottenere una **salsa** liscia e omogenea.
- Trasferite nuovamente la **salsa** nella padella.
- Scolate la **pasta**, tuffatela nella padella con la **salsa** e mescolate. Se necessario, aggiungete altra **acqua**.

2



Cuocere le verdure

- Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio senza condimenti e rosolatevi la **pancetta** per 3-4 minuti, fino a quando non risulterà croccante. Toglietelo dalla padella e tenetelo da parte.
- Scaldate un filo d'**olio d'oliva** nella stessa padella, aggiungete l'**aglio** e lasciate insaporire per 1-2 minuti a fuoco medio.
- Unite il **peperone**, il **pomodoro**, un pizzico di **sale** e **pepe** e lasciate cuocere per 7-8 minuti, con il coperchio.

4



Disporre nei piatti

- Distribuite la **pasta** nei piatti.
- Guarnite con le fette di **pancetta**, un po' spezzettate, e le foglioline di **basilico**.
- Finite con un filo d'**olio d'oliva** e un pizzico di **sale**.



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

Buon Appetito!