



Tortiglioni cremosi alla Norcina con salsiccia, ricotta e olio al tartufo

30 minuti

2



Cipolla



Ricotta



Grana Padano



Salsiccia Di Maiale



Olio al Tartufo



Prezzemolo



Tortiglioni



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

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
Salsiccia Di Maiale**	160 g	320 g
Olio al Tartufo	1 pacchetto	2 pacchetti
Prezzemolo**	5 g	10 g
Tortiglioni 13)	1 pacchetto	1 pacchetto

**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
Sale (g)	2 g	1 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 i **tortiglioni**.
- Sbucciate e tritate finemente la **cipolla**.
- Eliminate la pelle della **salsiccia**, quindi tagliatela a tocchetti o sbriciolatela con le mani.
- Tritate finemente il **prezzemolo**.



Lessare i tortiglioni

- Nel frattempo che cuocete la salsiccia, salate l'**acqua**, lessatevi i **tortiglioni** e cuoceteli al dente, circa 1-2 minuti in meno rispetto ai tempi riportati sulla confezione.



Rosolare la salsiccia

- Soffriggete la **cipolla** con un filo d'**olio** e un pizzico di **sale** in una padella antiaderente per 2-3 minuti a fuoco dolce.
- Aggiungete la **salsiccia** e cuocete per 7-8 minuti, o finché sarà dorata.



Mantecare i tortiglioni

- TIP: tenete da parte un mestolo d'acqua di cottura prima di scolare i tortiglioni, potrebbe servirvi per mantecare.**
- Scolate i **tortiglioni** e trasferiteli nella padella con la **crema di ricotta** e **salsiccia** e proseguite la cottura per 1-2 minuti a fuoco vivace, aggiungendo ancora 1-2 cucchiaini di **acqua di cottura** per rendere la consistenza più liscia, se necessario.
 - Togliete la padella dal fuoco, aggiungete metà del **Grana Padano** e mescolate bene.



Preparare il sugo

- Spegnete, aggiungete nella padella la **ricotta**, un cucchiaino di **olio al tartufo** (o più, in base ai vostri gusti) e 100 ml di **acqua di cottura** (circa mezzo bicchiere).
- Condite con un pizzico di **pepe** a piacere.



Disporre nei piatti

- Distribuite i **tortiglioni** nei piatti, irrorate con un filo d'**olio** e condite con una macinata di **pepe** a piacere.
- Guarnite con il **Grana Padano** avanzato e il **prezzemolo** tritato.