



Tortiglioni in crema di pomodoro e peperoni con pancetta croccante e formaggio grattugiato

25 minuti

19



Tortiglioni



Peperone



Pancetta



Basilico



Aglio



Pomodoro



Formaggio a pasta dura
grattugiato



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
Tortiglioni 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Peperone	2 pezzi	4 pezzi
Pancetta**	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Pomodoro	1 pezzo	2 pezzi
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	499 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3446 kJ/ 824 kcal	691 kJ/ 165 kcal
Grassi (g)	29 g	6 g
Grassi saturi (g)	13 g	3 g
Carboidrati (g)	101 g	20 g
Zuccheri (g)	12 g	2 g
Fibre (g)	8 g	2 g
Proteine (g)	36 g	7 g
Sale (g)	2 g	0.5 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



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it

1



Preparare le verdure

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

- Scaldare una padella antiaderente a fuoco medio senza condimenti e rosolatevi la **pancetta** per 4-5 minuti, finché risulterà croccante. Trasferitela su un piatto foderato con carta da cucina.
- Tagliate il **peperone** a tocchetti di 1 cm.
- Tagliate il **pomodoro** cubetti.
- Sbucciate e tagliate a metà l'**aglio**.
- Portate a bollore una pentola d'**acqua** salata.

3



Condire i tortiglioni

- Nel frattempo, lessate i **tortiglioni** al dente, seguendo i tempi riportati sulla confezione.
- Tenete da parte un bicchiere d'**acqua di cottura**, scolateli e trasferiteli nella padella.
- Unite 1-2 cucchiaini di **acqua di cottura** e la **salsa** di pomodoro e peperone e cuocete a fuoco alto per 1-2 minuti.

2



Preparare la salsa

- Eliminate parte del grasso rilasciato dalla pancetta dalla padella, riportatela su fuoco medio e rosolatevi l'**aglio** per 1-2 minuti.
- Unite il **peperone** e il **pomodoro**, abbassate la fiamma, coprite con un coperchio e proseguite la cottura per circa 15 minuti, mescolando ogni tanto, finché le verdure saranno tenere.
- Alla fine eliminate l'**aglio**, trasferite le verdure in un bicchiere del mixer con il **formaggio grattugiato**, 2-3 cucchiaini d'**acqua di cottura**, un filo d'**olio**, **sale** e **pepe** e frullate fino a ottenere una **salsa** liscia e omogenea.

4



Disporre nei piatti

- Distribuite i **tortiglioni** nei piatti e guarniteli con la **pancetta** spezzettata e qualche foglia di **basilico**.

Buon Appetito!