



# Trofie gustose al pesto di rucola e crema di datterini arrostititi

30 minuti • Mangiami per primo

10



Trofie



Rucola



Anacardi



Grana Padano



Pomodorini Datterini

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio extravergine di oliva, Zucchero

## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Trofie** 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Rucola**	100 g	200 g
Anacardi 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Grana Padano** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodorini Datterini	150 g	250 g

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati		100 g
Energia (kJ/kcal)	2257 kJ/ 539 Kcal	806 kJ/ 193 Kcal
Grassi (g)	12 g	4 g
Grassi saturi (g)	5 g	2 g
Carboidrati (g)	82 g	29 g
Zuccheri (g)	4 g	2 g
Fibre (g)	5 g	2 g
Proteine (g)	23 g	8 g
Sale (g)	0.3 g	0.1 g

## Allergeni

2) Frutta a guscio 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 bollire una pentola con abbondante **acqua** salata.
- Tagliate a metà i **datterini**.



## Cuocere i datterini

- Ritagliate un disco di carta da forno e adagiatelo sul fondo di una padella.
- Distribuitevi sopra 1/2 cucchiaino di **zucchero**, un generoso pizzico di **sale** e un filo di **olio d'oliva**, quindi sistematevi i **datterini** con la parte tagliata rivolta verso il basso.
- Cuoceteli senza voltarli per circa 12-15 minuti a fuoco medio, finché saranno ben caramellati e verificate di tanto in tanto che non anneriscano troppo.



## Preparare il pesto di rucola

- Tenete da parte qualche foglia di **rucola** per guarnire e sbollentate il resto nell'**acqua** bollente per 1 minuto, quindi scolatela con un mestolo forato e tenete l'**acqua** sul fuoco per cuocere le **trofie**.
- Frullate la **rucola** cotta con il **formaggio grattugiato**, gli **anacardi**, 2 cucchiaini di **olio** per persona, un pizzico di **sale**, fino a ottenere un pesto. Per regolare la consistenza, se serve, unite un filo di **olio** e 1-2 cucchiaini di **acqua** di cottura.



## Creare la salsa di datterini

- Lessate le **trofie** in **acqua** bollente seguendo i tempi riportati sulla confezione.
- Nel frattempo, frullate i **datterini** con un filo di **olio d'oliva** fino a ottenere una crema rustica.
- Assaggiate e aggiustate con un pizzico di **sale** e di **pepe**.



## Mantecare la pasta

**TIP: prima di scolare la pasta tenete da parte un mestolo di acqua di cottura.**

- Scolate le **trofie** e conditele con il **pesto di rucola**.
- Per una consistenza più cremosa, unite un filo di **olio extravergine** e 1-2 cucchiaini di **acqua** di cottura.



## Disporre nei piatti

- Distribuite le **trofie** al pesto di **rucola** nei piatti.
- Guarnite con gocce di salsa di **datterini** arrostiti e le foglie di **rucola** tenute da parte.
- Irrorate con un filo di olio e condite con una macinata di **pepe** a piacere.

