



# Tortiglioni al ragù di salsiccia con Grana Padano Dop e rosmarino

25 minuti

4



Tortiglioni



Rosmarino



Salsiccia Di Maiale



Pomodorini Ciliegino  
in salsa



Carota



Cipolla



Sedano



Grana Padano Dop



La tua opinione conta! Apri la sezione della app "Il mio menù" e scorri le settimane precedenti per lasciare un voto alle ricette: la tua opinione aiuterà i nostri chef a creare piatti ancora più buoni!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Pepe, Sale, Zucchero



## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Tortiglioni <b>13</b> )	1 pacchetto	1 pacchetto
Rosmarino	1 pezzo	1 pezzo
Salsiccia Di Maiale**	1 pacchetto	1 pacchetto
Pomodorini Ciliegino in salsa	1 pacchetto	2 pacchetti
Carota**	1 pezzo	2 pezzi
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Sedano** <b>10</b> )	1 pezzo	2 pezzi
Grana Padano Dop** <b>7</b> ) <b>8</b> )	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>538 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	3273 kJ/ 782 kcal	609 kJ/ 146 kcal
Grassi (g)	19 g	4 g
Grassi saturi (g)	8 g	2 g
Carboidrati (g)	106 g	20 g
Zuccheri (g)	14 g	3 g
Fibre (g)	10 g	2 g
Proteine (g)	41 g	8 g
Sale (g)	2 g	0.4 g

## Allergeni

**7)** Latte **8)** Uova **10)** Sedano **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](https://hellofresh.it)



## Preparare il soffritto

- Tritate finemente la **cipolla** e il **sedano**.
- Sbucciate e grattugiate la **carota** con una grattugia a fori larghi.
- Scaldate una padella con 1-2 cucchiaini d'**olio d'oliva** e rosolate a fuoco medio-basso la cipolla, il sedano e la carota con un pizzico di **sale** e **pepe** per circa 4-6 minuti, o finché il soffritto risulterà dorato e tenero.



## Mantecare i tortiglioni

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

- Portate a ebollizione una pentola d'**acqua**.
- Lessate i **tortiglioni** al dente, seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione. Tenete da parte un bicchiere d'**acqua di cottura**, scolateli e trasferiteli nella padella con il ragù.
- Unite metà del **Grana Padano**, mescolate bene per amalgamare e cuocete a fuoco alto per 1-2 minuti, aggiungendo 1-2 cucchiaini di acqua di cottura.



## Cuocere il ragù

**TIP: la salsiccia sarà cotta quando risulterà opaca e chiara al centro.**

- Eliminate la pelle della **salsiccia**, riducetela a tocchetti e unitela nel soffritto. Rosolatela per 3-4 minuti, finché si sarà colorita.
- Abbassate la fiamma, unite il **rosmarino**, i **pomodorini ciliegino in salsa**, 1 cucchiaino di **zucchero** e 100 ml di **acqua** (circa mezzo bicchiere).
- Proseguite la cottura a fuoco basso per circa 15-20 minuti.
- Eliminate il **rosmarino** e regolate di **sale**.



## Disporre nei piatti

- Distribuite i **tortiglioni** nei piatti.
- Spolverizzateli con il **Grana Padano** rimasto e irrorate con un filo d'**olio d'oliva**.

Buon Appetito!