



# Spaghettoni alla trapanese con Pecorino Romano Dop, pomodorini e mandorle

25 minuti

10



Pomodorini ciliegini



Aglio



Pecorino romano Dop



Spaghetti



Mandorle



Basilico



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, 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
Pomodorini ciliegini**	250 g	500 g
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Pecorino romano Dop** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Spaghetti 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Mandorle 2)	2 pacchetti	4 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>294 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	2872 kJ/ 686 kcal	977 kJ/ 233 kcal
Grassi (g)	20 g	7 g
Grassi saturi (g)	5 g	2 g
Carboidrati (g)	99 g	34 g
Zuccheri (g)	9 g	3 g
Fibre (g)	7 g	3 g
Proteine (g)	27 g	9 g
Sale (g)	1 g	0.3 g

## Allergeni

2) Frutta a guscio 7) Latte 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://www.hellofresh.it)



## Tostare le mandorle e il panko

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

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** per gli spaghetti.
- Tritate finemente con un coltello o frullate le **mandorle** nel mixer e tostatele per 3-4 minuti in padella a fuoco medio-alto senza condimenti, quindi spostatele in una ciotolina.



## Mantecare la pasta

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

- Salate l'**acqua** e lessate gli spaghetti al dente, seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.
- Scolateli e trasferiteli nella padella con i **pomodorini**.
- Cuocete a fuoco alto per 1-2 minuti, aggiungendo qualche cucchiaio di acqua di cottura.
- Spegnete il fuoco, aggiungete il **pecorino** e mescolate bene per amalgamare.



## Cuocere i pomodorini

- Tagliate i **pomodorini** in quarti.
- Sbucciate e tritate finemente l'**aglio** (oppure tagliatelo a metà per un sapore più delicato).
- Riportate la padella su fuoco medio con 1-2 cucchiai d'**olio**. Unite l'aglio e soffriggete per circa 1-2 minuti.
- Aggiungete i **pomodorini**, **sale** e **pepe** e cuocete per 5 minuti.



## Disporre nei piatti

- Disponete gli **spaghettoni** nei piatti, irrorateli con un filo d'**olio** e spolverizzate con il trito di **mandorle**.
- Guarnite con qualche foglia di **basilico** spezzettata.

Buon Appetito!