



Strozzapreti alla siciliana

con pesto di pomodori secchi, ricotta e mandorle

25 minuti

8



Basilico



Aglio



Ricotta



Strozzapreti



Mandorle



Grana Padano Dop



Pomodori Secchi



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
Basilico**	10 g	20 g
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Ricotta** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Strozzapreti 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Mandorle 2)	4 pacchetti	4 pacchetti
Grana Padano Dop** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodori Secchi	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	252 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3187 kJ/ 762 kcal	1267 kJ/ 303 kcal
Grassi (g)	26 g	10 g
Grassi saturi (g)	9 g	4 g
Carboidrati (g)	97 g	39 g
Zuccheri (g)	10 g	4 g
Fibre (g)	7 g	3 g
Proteine (g)	33 g	13 g
Sale (g)	1 g	0.4 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



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](https://www.hellofresh.it)



Preparare gli ingredienti

TIP: omettete l'aglio o usatene solo metà se non ne gradite il sapore, la ricetta sarà comunque deliziosa.

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** salata. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.
- Lessate gli **strozzapreti** seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.
- Sbucciate e tagliate l'**aglio** a metà.
- Tritate grossolanamente le **mandorle**.
- Tagliate i **pomodori secchi** a tocchetti.



Condire gli strozzapreti

- Tenete da parte un mestolo di **acqua di cottura**.
- Scolate gli **strozzapreti** e conditeli con il **pesto** e con l'acqua di cottura tenuta da parte.



Preparare il pesto

- Raccogliete in un frullatore o in un bicchiere del mixer le **mandorle**, l'**aglio**, i **pomodori secchi**, la **ricotta**, le foglie del **basilico**, il **Grana Padano**, 1 cucchiaino di **acqua** e di **olio** a persona.
- Frullate per 1-2 minuti fino a ottenere un pesto abbastanza liscio.



Disporre nei piatti

- Disponete gli **strozzapreti** nei piatti.
- Irrorateli con un filo d'**olio** e condite con una macinata di **pepe**.

Buon Appetito!