



# Tortiglioni alla gricia

con guanciale e crema di pecorino romano Dop

25 minuti

18



Tortiglioni



Pecorino romano Dop



Guanciale



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: 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 <b>13</b>	1 pacchetto	1 pacchetto
Pecorino romano Dop** <b>7</b>	2 pacchetti	4 pacchetti
Guanciale**	200 g	400 g

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>265 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	4871 kJ/ 1164 kcal	1838 kJ/ 439 kcal
Grassi (g)	72 g	27 g
Grassi saturi (g)	29 g	11 g
Carboidrati (g)	89 g	34 g
Zuccheri (g)	4 g	2 g
Fibre (g)	4 g	1 g
Proteine (g)	39 g	15 g
Sale (g)	5 g	2 g

## Allergeni

**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://hellofresh.it)



## Preparare la pasta

**TIP: salate l'acqua leggermente, guanciale e pecorino sono molto saporiti.**

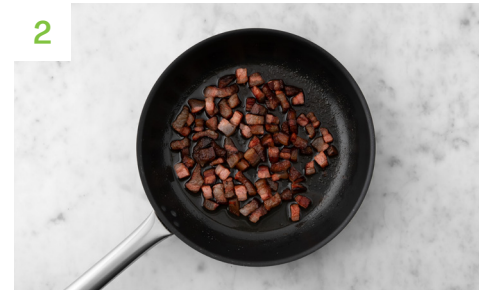
- Portate a ebollizione una pentola d'**acqua** salata per i tortiglioni.
- Lessate i **tortiglioni** al dente, seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.



## Mantecare la pasta

**TIP: tenete da parte un bicchiere di acqua di cottura prima di scolare i tortiglioni.**

- Scolate i **tortiglioni** e trasferiteli nella padella dove avete cotto il guanciale. Proseguite la cottura a fuoco alto per 1-2 minuti, aggiungendo 1-2 cucchiai di **acqua di cottura** e mescolando di tanto in tanto.
- Trasferite la pasta in una ciotola e conditela con la crema di **pecorino**. Incorporate 1-2 cucchiai di acqua di cottura per allungare la consistenza della crema, se necessario.



## Cuocere il guanciale

- Scaldare una padella ampia su fuoco medio-alto senza condimenti.
- Unite il **guanciale** e cuocete per 5-6 minuti mescolando spesso, finché sarà dorato e croccante.
- Raccoglietelo con un mestolo forato e trasferitelo su un piatto foderato di carta da cucina per assorbire il grasso in eccesso.



## Disporre nei piatti

- Disponete i **tortiglioni** nei piatti e guarniteli con il **guanciale** e con una macinata di **pepe**.



## Preparare la crema

- Raccogliete il **pecorino** in un bicchiere del mixer, aggiungete 60 ml di **acqua** calda (circa 6 cucchiai) per 2 persone e frullate fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
- Unite alla crema un'abbondante macinata di **pepe** e tenete da parte.

Buon Appetito!