



Spaghettoni aromatici in salsa di pomodorini gialli con crumble di alici e burro

25 minuti

19



Spaghetti



Pomodorini gialli



Aglio



Timo



Alici



Panko (pangrattato giapponese)



Burro



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, Zucchero

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Spaghetti 13	1 pacchetto	1 pacchetto
Pomodorini gialli**	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Timo**	5 g	5 g
Alici 4	46 g	92 g
Panko (pangrattato giapponese) 13	1 pacchetto	1 pacchetto
Burro** 7	2 pacchetti	4 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	298 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2635 kJ/ 630 kcal	886 kJ/ 212 kcal
Grassi (g)	12 g	4 g
Grassi saturi (g)	5 g	2 g
Carboidrati (g)	105 g	35 g
Zuccheri (g)	4 g	1 g
Fibre (g)	7 g	2 g
Proteine (g)	25 g	8 g
Sale (g)	3 g	1 g

Allergeni

4) Pesce 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)



Preparare il crumble

- Portate una padella antiaderente su fuoco medio e scioglietevi il **burro**.
- Tenete da parte un paio di **alici** per guarnire, trasferite le altre in padella e cuocetele per qualche minuto, finché si saranno disfatte.
- Unite anche il **panko** e proseguite la cottura per 3-4 minuti, mescolando spesso, fino a quando sarà dorato, poi spostatelo in una ciotolina.



Cuocere gli spaghetti

- Mentre cuociono i pomodorini, lessate gli **spaghetti** al dente, seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.
- Tenete da parte un bicchiere di **acqua di cottura** e scolateli. Trasferiteli nella padella, unite anche la **salsa** di pomodorini e circa 5 cucchiaini di acqua di cottura e cuocete a fuoco alto per 1 minuto, mescolando spesso.



Preparare gli ingredienti

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

- Nel frattempo, portate a bollire una pentola d'**acqua salata**.
- Tagliate i **pomodorini** a metà.
- Sbucciate l'**aglio** e schiacciatelo.



Disporre nei piatti

- Disponete gli **spaghetti** nei piatti.
- Spolverizzateli con il **crumble**, guarniteli con le **alici** tenute da parte e qualche rametto di **timo** e irrorateli con un filo d'**olio extravergine**.



Cuocere i pomodorini

- Riportate la padella di step 1 su fuoco medio con 1-2 cucchiaini d'**olio**.
- Soffriggete l'**aglio** per 1-2 minuti, unite i **pomodorini**, **sale**, **pepe** e un pizzico di **zucchero** e cuocete per 8-10 minuti, mescolando ogni tanto.
- Eliminate l'aglio e trasferite i pomodorini in un bicchiere del mixer.
- Frullate fino a ottenere una **salsa** omogenea.

Buon Appetito!