



Spaghettoni alla trapanese con Pecorino Romano Dop, pomodorini e mandorle

25 minuti

20



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	294 g	100 g
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 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

1



Tostare le mandorle

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

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

3



Mantecare la pasta

- Lessate gli **spaghetti** al dente, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- Tenete da parte un bicchiere di **acqua di cottura**, scolateli e trasferiteli nella padella con i **pomodori**.
- Cuocete a fuoco alto per 1-2 minuti, aggiungendo qualche cucchiaio di **acqua di cottura** tenuta da parte e mescolando spesso.
- Spegnete, aggiungete il **pecorino** e mescolate bene per amalgamare.

2



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 cucchiaini d'**olio**.
- Unite l'**aglio** e soffriggete per circa 1-2 minuti.
- Aggiungete i **pomodorini, sale e pepe** e cuocete per 5 minuti.

4



Disporre nei piatti

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

Buon Appetito!