



Spaghettoni al pesto, patate e ricotta con pinoli tostati e Grana Padano Dop

25 minuti • Mangiami per primo

10



Pesto Di Basilico Dop



Grana Padano Dop



Patate



Ricotta



Spaghetti



Pinoli



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
Pesto Di Basilico Dop** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Grana Padano Dop** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Patate	2 pezzi	4 pezzi
Ricotta** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Spaghetti 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pinoli	1 pacchetto	1 pacchetto
Basilico**	5 g	10 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	448 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	4396 kJ/ 1051 kcal	982 kJ/ 235 kcal
Grassi (g)	46 g	10 g
Grassi saturi (g)	13 g	3 g
Carboidrati (g)	123 g	28 g
Zuccheri (g)	6 g	1 g
Fibre (g)	7 g	2 g
Proteine (g)	34 g	8 g
Sale (g)	1 g	0 g

Allergeni

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)



Tagliare le patate

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

- Portate a ebollizione una pentola d'**acqua** salata abbastanza capiente.
- Sbucciate e tagliate le **patate** a cubetti di 1 cm.



Condire la ricotta

- Raccogliete in una ciotola la **ricotta**, 1 cucchiaino d'**olio** (per 2 persone), un pizzico di **sale** e **pepe** a piacere e mescolate bene.
- Tenete da parte un bicchiere d'**acqua di cottura**, scolate gli **spaghetti** e le **patate**, trasferiteli in una ciotola e conditeli con il **pesto** e il **Grana Padano**.
- Aggiungete qualche cucchiaino di acqua di cottura per allungare la consistenza del pesto, se necessario.



Tostare i pinoli

- Lessate le **patate** e gli **spaghettoni** per 10-12 minuti.
- Scaldare una padella a fuoco medio senza condimenti e tostate i **pinoli** per 2-3 minuti, mescolando spesso, finché saranno dorati e fragranti.



Disporre nei piatti

- Distribuite gli **spaghettoni** con le **patate** e **pesto** nei piatti.
- Adagiatevi sopra un cucchiaino di **crema di ricotta**, guarnite con i **pinoli** tostati e qualche foglia di **basilico** e irrorate con un filo di **olio extravergine**.

Buon Appetito!