



# Strozzapreti cremosi al sugo di peperoni e ricotta con mandorle, formaggio grattugiato e basilico

25 minuti

20



Peperone



Formaggio a pasta dura grattugiato



Basilico



Pomodorini Datterini



Ricotta



Mandorle



Strozzapreti



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
Peperone**	1 pezzo	2 pezzi
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g
Pomodorini Datterini**	150 g	250 g
Ricotta** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Mandorle 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Strozzapreti 13)	1 pacchetto	1 pacchetto

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	383 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3009 kJ/ 719 kcal	787 kJ/ 188 kcal
Grassi (g)	20 g	5 g
Grassi saturi (g)	9 g	2 g
Carboidrati (g)	103 g	27 g
Zuccheri (g)	10 g	3 g
Fibre (g)	7 g	2 g
Proteine (g)	32 g	8 g
Sale (g)	0 g	0 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://hellofresh.it)



## Preparare gli ingredienti

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** leggermente salata.
- Tagliate il **peperone** a strisciole.
- Tagliate i **pomodorini** a metà.



## Condire la pasta

- Tuffate la **pasta** e lessatela seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.
- Raccogliete **peperoni** e **pomodorini** in un bicchiere del mixer, unite le **mandorle**, il **formaggio grattugiato**, la **ricotta**, un pizzico di **sale**, **pepe** e cucchiaio d'**olio d'oliva**. Frullate fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
- Una volta cotta, scolate la pasta e conditela con il sugo.



## Cuocere le verdure

- Scaldate un filo d'**olio d'oliva** a fuoco medio, unite i **peperoni**, i **pomodorini**, un pizzico di **pepe**, **sale** e 1 cucchiaino di **zucchero**. Coprite con il coperchio e cuocete per 10-12 minuti.
- Tritate grossolanamente le **mandorle**.



## Disporre nei piatti

- Disponete la **pasta** nei piatti.
- Guarnite con qualche foglia di **basilico** spezzettata.

Buon Appetito!