

Pansotti alle erbette in salsa di noci con burro, basilico e formaggio grattugiato

25 minuti

20



Pansotti con
ripieno di erbette



Aglio



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Burro



Noci



Basilico



Noce moscata



Panna Da Cucina



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Pansotti con ripieno di erbe** 7) 8) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Burro** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Noci 2)	4 pacchetti	8 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g
Noce moscata	1 pacchetto	2 pacchetti
Panna Da Cucina 7)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	248 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3646 kJ/ 871 kcal	1473 kJ/ 352 kcal
Grassi (g)	61 g	25 g
Grassi saturi (g)	21 g	8 g
Carboidrati (g)	50 g	20 g
Zuccheri (g)	8 g	3 g
Fibre (g)	8 g	3 g
Proteine (g)	28 g	11 g
Sale (g)	2 g	1 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://www.hellofresh.it)

1



Preparare la salsa

TIP: dosate l'aglio secondo i vostri gusti.

- Portate a ebollizione una pentola d'**acqua** salata. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.
- Nel frattempo, raccogliete in un bicchiere del mixer le **noci**, l'**aglio** sbucciato, la **panna**, metà del **formaggio grattugiato**, il **basilico**, un pizzico di **sale** e **noce moscata** e 1 cucchiaino d'**olio** e frullate fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

3



Condire i pansotti

- Una volta che i **pansotti** saranno cotti, scolateli con un mestolo forato e trasferiteli nella padella con il **burro**.
- Spegnete il fuoco, unite la **salsa di noci** e, se necessario, aggiungete qualche cucchiaino di **acqua di cottura** per rendere la salsa più cremosa.

2



Cuocere i pansotti

- Lessate i **pansotti** per 2-3 minuti. Assaggiateli per verificare il grado di cottura prima di scolarli.
- Scaldare una padella a fuoco basso e scioglietevi il **burro**.

4



Disporre nei piatti

- Disponete i **pansotti** nei piatti e spolverizzateli con il **formaggio grattugiato** rimasto.

Buon Appetito!