



# Ravioli al nasello in crema di ricotta con pomodorini caramellati, olive e scorza di limone

25 minuti

4



Pomodorini ciliegini



Ravioli con ripieno di nasello e ricotta



Ricotta



Limone



Olive



Origano Secco



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

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
Pomodorini ciliegini**	250 g	500 g
Ravioli con ripieno di nasello e ricotta** 2) 4) 6) 7) 8) 10) 13) 14)	1 pacchetto	2 pacchetti
Ricotta** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Limone	1 pezzo	2 pezzi
Olive	1 pacchetto	2 pacchetti
Origano Secco	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	356 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	1965 kJ/ 470 kcal	553 kJ/ 132 kcal
Grassi (g)	21 g	6 g
Grassi saturi (g)	7 g	2 g
Carboidrati (g)	49 g	14 g
Zuccheri (g)	9 g	3 g
Fibre (g)	8 g	2 g
Proteine (g)	19 g	5 g
Sale (g)	2 g	1 g

## Allergeni

2) Frutta a guscio 4) Pesce 6) Molluschi 7) Latte 8) Uova 10) Sedano 13) Cereali contenenti glutine 14) Anidride solforosa e solfiti

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)

1



## Cuocere i pomodorini

- Tagliate i **pomodorini** a metà.
- Scaldate una padella a fuoco medio con 2-3 cucchiaini d'**olio**.
- Unite i **pomodorini**, conditeli con **sale**, **pepe**, 1 cucchiaino di **zucchero** (per 2 persone) e cuoceteli per 9-10 minuti, finché saranno ben caramellati, mescolando ogni tanto per non farli annerire.

3



## Condire i ravioli

- Tenete da parte un bicchiere di **acqua di cottura**, scolate i **ravioli** con un mestolo forato in modo da non romperli e trasferiteli nella ciotola con la crema di **ricotta**.
- Unite 1-2 cucchiaini di acqua di cottura per allungare la crema, se necessario, assaggiate e aggiustate di **sale** e **pepe** a piacere.

2



## Lessare i ravioli

- Portate a bollore una pentola d'**acqua** salata e lessate i **ravioli** seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.
- Tritate finemente le **olive**.
- Grattugiate a piacere un pizzico di scorza di **limone** (senza intaccare la parte bianca, che è amara) e raccoglietela in una ciotola ampia con la **ricotta**, un goccio di **acqua di cottura**, un pizzico di **sale** e **pepe** e mescolate bene.

4



## Disporre nei piatti

- Distribuite i **ravioli** nei piatti.
- Guarnite con i **pomodorini**, il trito di **olive** e un pizzico di **origano** a piacere.

Buon Appetito!