



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

25 minuti

7



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!

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio d'oliva

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



Cuocere i pansotti

TIP: per un risultato migliore, cuocete la pasta fresca in abbondante acqua salata a leggero bollore.

- Portate a ebollizione abbondante acqua per cuocere i **pansotti**.
- Salate l'**acqua** solo poco prima di versare i **pansotti** e cuoceteli per 2-3 minuti da quando riprende il bollore.



Condire i pansotti

- Scaldate una padella a fuoco basso e fate sciogliere il **burro**.
- Una volta che i **pansotti** saranno cotti, scolateli con il mestolo forato e trasferiteli direttamente 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. Aggiustate di **sale**.



Preparare la salsa di noci

TIP: per dosare l'aglio, usate 1/4 di spicchio per un sapore delicato, 1/2 spicchio per un sapore medio, lo spicchio intero per un sapore deciso.

- Frullate insieme le **noci**, l'**aglio** sbucciato (dosato secondo i vostri gusti), la **panna**, metà del **formaggio grattugiato**, metà del **basilico**, un pizzico di **sale** e di **noce moscata** e 1 cucchiaino di **olio extravergine**, fino a ottenere una crema.



Disporre nei piatti

- Disponete i **pansotti** nei piatti e guarniteli con il restante **formaggio grattugiato** e qualche foglia di **basilico**.

Buon Appetito!