



Tortiglioni alla zucca e pancetta croccante con Pecorino Romano Dop e salvia

35 minuti

5



Salvia



Tortiglioni



Zucca



Cipolla



Pecorino romano Dop



Pancetta



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
Salvia**	1 pezzo	2 pezzi
Tortiglioni 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Zucca**	1 pezzo	1 pezzo
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Pecorino romano Dop** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pancetta**	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	348 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3368 kJ/ 805 kcal	969 kJ/ 232 kcal
Grassi (g)	30 g	9 g
Grassi saturi (g)	13 g	4 g
Carboidrati (g)	96 g	28 g
Zuccheri (g)	7 g	2 g
Fibre (g)	11 g	3 g
Proteine (g)	35 g	10 g
Sale (g)	3 g	1 g

Allergeni

7) Latte **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

1



Stufare la zucca

- Portate a bollire una pentola d'acqua salata.
- Sbucciate e tritate finemente la cipolla.
- Scaldare una padella antiaderente con 1-2 cucchiaini d'olio a fuoco medio. Unite la cipolla, la **salvia** e un pizzico di **sale** e rosolate per 2-3 minuti.
- Aggiungete anche la zucca e fatela dorare per 3-4 minuti.
- Bagnate con 100 ml d'**acqua** (circa mezzo bicchiere) per 2 persone e cuocete con il coperchio per circa 12-14 minuti, o finché la zucca sarà tenera.

3



Lessare la pasta

- Lessate la **pasta** al dente seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.
- Eliminate parte del grasso rilasciato dalla pancetta dalla padella e riportatela su fuoco medio-alto.
- Tenete da parte un bicchiere di **acqua di cottura**, scolate la **pasta** e trasferitela nella padella. Unite la **crema di zucca** e qualche cucchiaino di **acqua di cottura** e cuocete per 1-2 minuti, mescolando spesso.
- Spegnete il fuoco, incorporate il **pecorino** e mescolate bene.

2



Rosolare la pancetta

- Eliminate la salvia e trasferite la **zucca** in un bicchiere del mixer con un filo d'**olio**, **sale** e **pepe** e frullate fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
- Aggiungete 1-2 cucchiaini d'acqua per regolare la consistenza, se necessario.
- Pulite la padella con carta da cucina, riportatela su fuoco medio-alto e soffriggete la pancetta per 4-5 minuti, finché sarà croccante, quindi spostatela su un piatto con carta da cucina per farla asciugare.

4



Disporre nei piatti

- Disponete la pasta nei piatti.
- Guarnitela con la **pancetta**, spezzettandola grossolanamente con le mani, e con una macinata di **pepe** a piacere.

Buon Appetito!