



Ravioli bicolore di nasello e ricotta con sugo fresco di pomodorini e olive leccino

20 minuti

19



Ravioli con ripieno
di nasello e ricotta



Olive leccino



Basilico



Pomodorini Datterini



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Ravioli con ripieno di nasello e ricotta** 2) 4) 6) 7) 8) 10) 13) 14)	1 pacchetto	2 pacchetti
Olive leccino	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g
Pomodorini Datterini**	250 g	500 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	282 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	1825 kJ/ 436 kcal	646 kJ/ 154 kcal
Grassi (g)	18 g	7 g
Grassi saturi (g)	8 g	3 g
Carboidrati (g)	50 g	18 g
Zuccheri (g)	14 g	5 g
Fibre (g)	8 g	3 g
Proteine (g)	15 g	5 g
Sale (g)	3 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



Cuocere i pomodorini

TIP: usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** salata.
- Tagliate i **pomodorini** a metà.
- Scaldate una padella a fuoco medio con 2-3 cucchiaini d'**olio**. Unite i pomodorini, conditeli uniformemente con **sale, pepe**, 1 cucchiaino di **zucchero** (per 2 persone) e cuoceteli per 9-10 minuti, finché saranno ben caramellati.



Lessare i ravioli

- Lessate i **ravioli** seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.



Frullare i pomodori

- Nel frattempo, tritate finemente le **olive** e spezzettate grossolanamente il **basilico** con le mani.
- Una volta cotti, trasferite i **pomodorini** in un bicchiere del mixer e frullateli fino a ottenere una crema liscia e omogenea.



Disporre nei piatti

- Disponete la **salsa di pomodoro** alla base del piatto.
- Adagiate sopra i **ravioli** e spolverizzateli con il trito di **olive** e il **basilico**.

Buon Appetito!