



# Conchiglie filanti al ragù e mozzarella con carne macinata e formaggio grattugiato

30 minuti

6



Cipolla



Mozzarella



Macinato misto di  
maiale e manzo



Conchiglie



Salsa di pomodoro



Formaggio a pasta  
dura grattugiato



Basilico



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          |
|--|-------------|-------------|
| Cipolla                                    | 1 pezzo     | 2 pezzi     |
| Mozzarella** 7)                            | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Macinato misto di maiale e manzo**         | 200 g       | 400 g       |
| Conchiglie 13)                             | 1 pacchetto | 1 pacchetto |
| Salsa di pomodoro                          | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8) | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Basilico**                                 | 5 g         | 10 g        |

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

|                                  | Per porzione         | Per 100g            |
|----------------------------------|----------------------|---------------------|
| per gli ingredienti non cucinati | 530 g                | 100 g               |
| Energia (kJ/kcal)                | 4015 kJ/<br>960 kcal | 758 kJ/<br>181 kcal |
| Grassi (g)                       | 34 g                 | 6 g                 |
| Grassi saturi(g)                 | 17 g                 | 3 g                 |
| Carboidrati (g)                  | 105 g                | 20 g                |
| Zuccheri (g)                     | 14 g                 | 3 g                 |
| Fibre (g)                        | 6 g                  | 1 g                 |
| Proteine (g)                     | 53 g                 | 10 g                |
| Sale (g)                         | 2 g                  | 0 g                 |

## Allergeni

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](http://hellofresh.it)

1

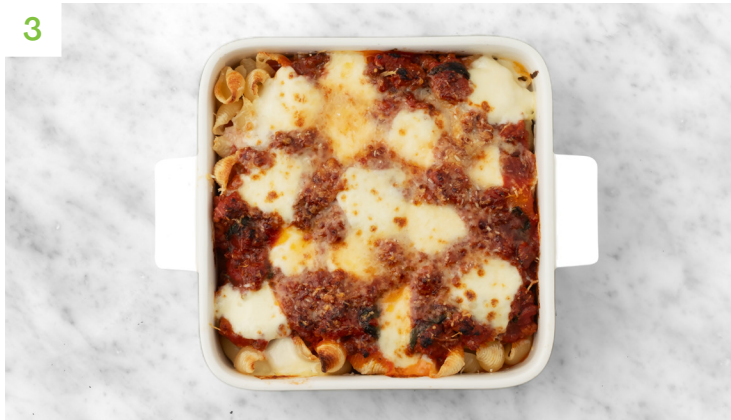


## Preparare il soffritto

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

- Preriscaldare il forno a 220 °C in modalità grill.
- Portate a bollore una pentola d'**acqua** salata.
- Sbucciate e tritate finemente la **cipolla**.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella capiente a fuoco medio-alto. Aggiungete la **cipolla** e il **macinato misto** e rosolate per 3-4 minuti.

3



## Infernare la pasta

- Tagliate la **mozzarella** a dadini.
- Lessate la **pasta** al dente, seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.
- Scolatela, trasferitela in una pirofila da forno e coditela con il **sugo**.
- Adagiate sulla superficie la **mozzarella**, spolverizzate con il **formaggio grattugiato** e mettete in forno a gratinare per circa 8-10 minuti, finché la mozzarella sarà filante e si sarà formata una crosticina dorata.

2



## Cuocere il sugo

**TIP: la carne sarà cotta quando risulterà opaca e non più rosa.**

- Aggiungete al soffritto la **salsa di pomodoro** e qualche foglia di **basilico**.
- Condite con un pizzico di **sale**, **pepe** e un cucchiaino di **zucchero** e cuocete per circa 10-12 minuti, mescolando ogni tanto.

4



## Disporre nei piatti

- Disponete la **pasta** nei piatti.
- Guarnite con le foglie di **basilico** rimaste e un filo d'**olio**.

Buon Appetito!