



Pasta, fagioli e pancetta alla napoletana

con salsa di pomodorini e Grana Padano Dop

30 minuti

18



Aglio



Conchiglie



Fagioli Cannellini



Pancetta



Alloro



Grana Padano Dop



Pomodorini Datterini



Salsa di pomodoro



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

Ricetta personalizzata: Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio d'oliva, Zucchero

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Conchiglie 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Fagioli Cannellini	1 pacchetto	2 pacchetti
Pancetta**	100 g	200 g
Alloro	1 pezzo	2 pezzi
Grana Padano Dop** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodorini Datterini**	150 g	250 g
Salsa di pomodoro	1 pacchetto	1 pacchetto

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	564 g	100 g	614 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3945 kJ/ 943 kcal	699 kJ/ 167 kcal	4683 kJ/ 1119 kcal	763 kJ/ 182 kcal
Grassi (g)	24 g	4 g	40 g	7 g
Grassi saturi(g)	11 g	2 g	17 g	3 g
Carboidrati (g)	126 g	22 g	126 g	21 g
Zuccheri (g)	9 g	2 g	9 g	2 g
Fibre (g)	19 g	3 g	19 g	3 g
Proteine (g)	46 g	8 g	55 g	9 g
Sale (g)	4 g	1 g	6 g	1 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

1



Preparare il soffritto

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

- Portate a bollore una pentola d'**acqua** per la pasta.
- Sbucciate e tagliate a metà l'**aglio**.
- Scaldate un'ampia pentola con un filo d'**olio** a fuoco medio-basso e rosolate aglio e **pancetta** per 3-4 minuti.
- Intanto, dividete i **pomodorini** a metà e scolate i **fagioli** dal liquido di conservazione e sciacquateli sotto acqua corrente.

3



Aggiungere la pasta al sugo

- Nel frattempo, lessate la **pasta** seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.
- Scolatela e trasferite la pasta nella pentola con il **sugo**.
- Aggiungete 2/3 del **Grana Padano**, assaggiatelo e aggiustate di **sale** e **pepe**.
- Mescolate bene e coprite con il coperchio per 1-2 minuti, in modo che la **pasta** assorba tutti i sapori.

2



Cuocere il sugo

- Rimuovete l'**aglio** dal soffritto e incorporate la **salsa di pomodoro**, i **pomodorini**, l'**alloro**, 1 bicchiere d'**acqua** a persona e 1 cucchiaino di **zucchero**.
- Unite anche un pizzico di **sale** e **pepe**, quindi cuocete a fuoco basso per circa 10-12 minuti (la consistenza del sugo deve rimanere abbastanza liquida, aggiungete altra acqua se dovesse restringersi troppo), schiacciando delicatamente i pomodorini con il dorso di un cucchiaio di legno.
- Alla fine eliminate l'**alloro** e aggiungete i **fagioli**, mescolate bene e spegnete.

4



Disporre nei piatti

- Servite la **pasta** e **fagioli** in piatti fondi o ciotole.
- Guarnite con un filo d'**olio extravergine**, il **Grana Padano** rimasto e un macinata di **pepe** a piacere.

Buon Appetito!