



# Fettuccine al radicchio, pancetta e noci con besciamella e rosmarino

15 minuti

18



Fettuccine



Besciamella



Formaggio a pasta  
dura grattugiato



Radicchio



Pancetta



Noci



Rosmarino Secco



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
Fettuccine <b>8) 13)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Besciamella <b>7) 13)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Formaggio a pasta dura grattugiato** <b>7) 8)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Radicchio**	1 pezzo	2 pezzi
Pancetta**	100 g	200 g
Noci <b>2)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Rosmarino Secco	1 pacchetto	1 pacchetto

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>457 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	3606 kJ/ 862 kcal	789 kJ/ 189 kcal
Grassi (g)	43 g	9 g
Grassi saturi (g)	20 g	4 g
Carboidrati (g)	82 g	18 g
Zuccheri (g)	9 g	2 g
Fibre (g)	6 g	1 g
Proteine (g)	36 g	8 g
Sale (g)	3 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](http://hellofresh.it)



## Preparare le verdure

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** salata.
- Nel frattempo, affettate sottilmente il **radicchio**.
- Scaldate una padella ampia a fuoco medio, unite la **pancetta**, il **radicchio** e cuocete con il coperchio per 8-10 minuti.
- Spegnete il fuoco e incorporate nella padella la **besciamella**, un pizzico di **rosmarino** e mescolate bene.



## Mantecare la pasta

- Tenete da parte un bicchiere d'**acqua di cottura** e scolate le **fettuccine**.
- Trasferitele nella padella con il **sugo** di radicchio e pancetta, unite anche il **formaggio grattugiato** e mescolate bene. Aggiungete qualche cucchiaio di acqua di cottura per allungare la consistenza del condimento, se necessario.



## Lessare le fettuccine

- Lessate le **fettuccine** seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.
- Tritate grossolanamente le **noci**.



## Disporre nei piatti

- Disponete le **fettuccine** nei piatti.
- Guarnite con le **noci** e con un pizzico di **pepe**.

Buon Appetito!