



Chicche di patate al pesto di rucola con stracchino, pomodorini e anacardi

25 minuti

20



Rucola



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Anacardi



Chicche di patate



Stracchino



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
Rucola**	50 g	100 g
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Anacardi 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Chicche di patate** 7) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Stracchino** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodorini Datterini**	150 g	250 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	430 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2848 kJ/ 681 kcal	662 kJ/ 158 kcal
Grassi (g)	22 g	5 g
Grassi saturi(g)	12 g	3 g
Carboidrati (g)	92 g	21 g
Zuccheri (g)	3 g	1 g
Fibre (g)	7 g	2 g
Proteine (g)	25 g	6 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

1



Preparare gli ingredienti

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

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** salata.
- Tagliate a metà i **pomodorini**. Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio. Unite i **pomodorini**, un pizzico di **sale**, **pepe** e un cucchiaino di **zucchero** (per 2 persone). Cuocete a fuoco medio per 10-12 minuti, finché saranno dorati.

3



Lessare gli gnocchi

- Lessate gli **gnocchi** per 3 minuti.
- Assaggiateli per verificare il grado di cottura, scolateli con un mestolo forato e trasferiteli in una ciotola.
- Conditeli con il **pesto**, un filo d'**olio** e 1-2 cucchiaini di **acqua di cottura**.

2



Preparare il pesto

- Nel frattempo, trasferite la **rucola** in un bicchiere del mixer con gli **anacardi**, il **formaggio grattugiato**, un pizzico di **sale**, **pepe**, 3 cucchiaini d'**olio** (per 2 persone) e frullate fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

4



Disporre nei piatti

- Distribuite gli **gnocchi** nei piatti.
- Completate con tocchetti di **stracchino** e i **pomodorini**.

Buon Appetito!