



Conchiglie al ragù di carne e mozzarella con formaggio grattugiato e basilico

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!

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: 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 porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	530 g	100 g	630 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	4015 kJ/ 960 kcal	758 kJ/ 181 kcal	4944 kJ/ 1182 kcal	785 kJ/ 188 kcal
Grassi (g)	34 g	6 g	50 g	8 g
Grassi saturi(g)	17 g	3 g	23 g	4 g
Carboidrati (g)	105 g	20 g	105 g	17 g
Zuccheri (g)	14 g	3 g	15 g	2 g
Fibre (g)	6 g	1 g	6 g	1 g
Proteine (g)	53 g	10 g	69 g	11 g
Sale (g)	2 g	0 g	3 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

1



Preparare il soffritto

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

- Preriscaldate 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!