



# 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](http://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!