



# Ravioli al nero di seppia ripieni di nasello con pomodorini caramellati, mandorle e timo

25 minuti

4



Pomodorini Datterini



Ravioli con ripieno  
di nasello e ricotta



Mandorle



Burro



Timo



Aglio



Limone



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

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
Pomodorini Datterini**	250 g	500 g
Ravioli con ripieno di nasello e ricotta** 2) 4) 6) 7) 8) 10) 13) 14)	1 pacchetto	2 pacchetti
Mandorle 2)	1 pacchetto	1 pacchetto
Burro** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Timo**	5 g	5 g
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Limone	1 pezzo	2 pezzi

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>312 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	2151 kJ/ 514 kcal	690 kJ/ 165 kcal
Grassi (g)	25 g	8 g
Grassi saturi (g)	7 g	2 g
Carboidrati (g)	53 g	17 g
Zuccheri (g)	15 g	5 g
Fibre (g)	9 g	3 g
Proteine (g)	17 g	5 g
Sale (g)	2 g	1 g

## Allergeni

2) Frutta a guscio 4) Pesce 6) Molluschi 7) Latte 8) Uova 10) Sedano 13) Cereali contenenti glutine 14) Anidride solforosa e solfiti

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



## Cuocere i pomodorini

- Tagliate a metà i **pomodorini**.
- Scaldate un filo d'**olio d'oliva** in una padella a fuoco medio. Unite i **pomodorini**, un pizzico di **sale**, **pepe** e un cucchiaino di **zucchero**. Cuocete a fuoco medio per 10-12 minuti, finché i pomodorini saranno dorati.
- Portate a ebollizione una pentola d'**acqua** salata per i ravioli.
- Grattugiate la scorza del **limone** (senza intaccare la parte bianca, che è amara).
- Tritate grossolanamente le **mandorle**.

3



## Mantecare

- Unite nella padella i **pomodorini**, aggiustate di **sale** e **pepe** e mescolate per amalgamare gli ingredienti.

2



## Cuocere i ravioli

- Sbucciate l'**aglio** e tagliatelo a metà.
- Scaldate un'altra padella antiderente e fate sciogliere il **burro** con qualche rametto di **timo**, l'**aglio** e un filo d'**olio**.
- Lessate i **ravioli** seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione, poi scolateli con un mestolo forato e trasferiteli nella padella con il burro.

4



## Disporre nei piatti

- Distribuite i **ravioli** nei piatti e guarniteli con le **mandorle** e un pizzico di scorza di **limone** a piacere.

Buon Appetito!