



# Tortiglioni in crema di zucchine e burrata

con pomodori secchi, mandorle e formaggio

25 minuti

10



Tortiglioni



Mandorle



Formaggio a pasta dura grattugiato



Zucchina



Burrata



Pomodori Secchi



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
Tortiglioni <b>13)</b>	1 pacchetto	1 pacchetto
Mandorle <b>2)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Formaggio a pasta dura grattugiato** <b>7) 8)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Zucchina**	1 pezzo	2 pezzi
Burrata** <b>7)</b>	1 pezzo	2 pezzi
Pomodori Secchi	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>343 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	3187 kJ/ 762 kcal	931 kJ/ 222 kcal
Grassi (g)	25 g	7 g
Grassi saturi (g)	12 g	3 g
Carboidrati (g)	106 g	31 g
Zuccheri (g)	10 g	3 g
Fibre (g)	7 g	2 g
Proteine (g)	35 g	10 g
Sale (g)	1 g	0 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)

1



## Preparare la crema

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** salata. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.
- Tagliate le **zucchine** a tocchetti. Lessatele 7-8 minuti, poi scolatele con un mestolo forato e trasferitele in un bicchiere per mixer, insieme alle **mandorle** e al **formaggio grattugiato**.
- Condite con un pizzico di **sale**, un filo d'**olio** e frullate fino a ottenere una consistenza omogenea.
- Assaggiate e regolate di sale, se necessario.

3



## Condire la pasta

- Tenete da parte 1 bicchiere di **acqua di cottura**, scolate la **pasta** e rimettetela nella pentola in cui l'avete cotta.
- Unite il **pesto** di zuccina e mandorle e mescolate.
- Aggiungete un goccio di acqua di cottura per regolare la consistenza, se necessario.

2



## Cuocere la pasta

- Lessate la **pasta** seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.
- Nel frattempo, tritate i **pomodori secchi** e riducete la **burrata** a tocchetti.

4



## Disporre nei piatti

- Disponete la **pasta** nei piatti.
- Adagiate sopra la **burrata** e i **pomodori secchi**.

Buon Appetito!