



# Ravioli di nasello e ricotta al limone con pomodorini canditi, olive e anacardi

25 minuti

6



Ravioli con ripieno  
di nasello e ricotta



Olive leccino



Anacardi



Ricotta



Limone



Origano Secco



Pomodorini ciliegini



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

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio d'oliva,  
Zucchero

## Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Ravioli con ripieno di nasello e ricotta** 2) 4) 6) 7) 8) 10) 13) 14)	1 pacchetto	2 pacchetti
Olive leccino	1 pacchetto	2 pacchetti
Anacardi 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Ricotta** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Limone	1 pezzo	1 pezzo
Origano Secco	1 pacchetto	1 pacchetto
Pomodorini ciliegini**	250 g	500 g

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>381 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	2366 kJ/ 565 kcal	622 kJ/ 149 kcal
Grassi (g)	29 g	8 g
Grassi saturi (g)	13 g	3 g
Carboidrati (g)	52 g	14 g
Zuccheri (g)	10 g	3 g
Fibre (g)	10 g	3 g
Proteine (g)	22 g	6 g
Sale (g)	3 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)



## Cuocere i pomodorini

- Tagliate i **pomodorini** a metà.
- Scaldate una padella a fuoco medio con 1-2 cucchiaini d'**olio**.
- Unite i **pomodorini**, **sale**, **pepe**, 1 cucchiaino di **zucchero** (per 2 persone) e cuocete per 9-10 minuti, finché saranno ben caramellati, mescolando ogni tanto per non farli annerire.



## Condire i ravioli

**TIP: per un risultato più fragrante, tostate gli anacardi in una padella antiaderente senza condimenti per 2-3 minuti.**

- Scolate i **ravioli**, trasferiteli nella ciotola con la ricotta e mescolate bene.
- Tritate grossolanamente gli **anacardi**.



## Lessare i ravioli

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

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** salata e lessate i **ravioli** seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.
- Tritate finemente le **olive**.
- Grattugiate a piacere un pizzico di scorza di **limone** (senza intaccare la parte bianca, che è amara) e raccoglietela in una ciotola ampia con la **ricotta**, un goccio di **acqua di cottura**, un pizzico di **sale**, **pepe** e mescolate bene.



## Disporre nei piatti

- Distribuite i **ravioli** nei piatti.
- Guarnite con i **pomodorini**, il trito di **olive**, gli **anacardi** e un pizzico di **origano** a piacere.

**Buon Appetito!**