

Ravioli di nasello alla ricotta e limone con pomodorini caramellati e olive

25 minuti

4



Pomodorini ciliegini



Ravioli con ripieno
di nasello e ricotta



Ricotta



Limone



Olive



Origano Secco



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

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	356 g	100 g	481 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	1965 kJ/ 470 kcal	553 kJ/ 132 kcal	3340 kJ/ 798 kcal	695 kJ/ 166 kcal
Grassi (g)	21 g	6 g	33 g	7 g
Grassi saturi(g)	7 g	2 g	9 g	2 g
Carboidrati (g)	49 g	14 g	89 g	19 g
Zuccheri (g)	9 g	3 g	11 g	2 g
Fibre (g)	8 g	2 g	13 g	3 g
Proteine (g)	19 g	5 g	31 g	7 g
Sale (g)	2 g	1 g	4 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



Cuocere i pomodorini

- Tagliate i **pomodorini** a metà.
- Scaldate una padella a fuoco medio con 2-3 cucchiaini d'olio.
- Unite i **pomodorini**, conditeli con **sale**, **pepe**, 1 cucchiaino di **zucchero** (per 2 persone) e cuoceteli per 9-10 minuti, finché saranno ben caramellati, mescolando ogni tanto per non farli annerire.



Condire i ravioli

- Tenete da parte un bicchiere di **acqua di cottura**, scolate i **ravioli** con un mestolo forato in modo da non romperli e trasferiteli nella ciotola con la crema di **ricotta**.
- Unite 1-2 cucchiaini di acqua di cottura per allungare la crema, se necessario, assaggiate e aggiustate di **sale** e **pepe** a piacere.



Lessare i ravioli

- 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** e **pepe** e mescolate bene.



Disporre nei piatti

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

Buon Appetito!