



# Ravioli bicolore di nasello e ricotta con sugo di pomodorini, olive e basilico

20 minuti

4



Ravioli con ripieno  
di nasello e ricotta



Pomodorini ciliegini



Olive leccino Bio



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
Ravioli con ripieno di nasello e ricotta** 2) 4) 6) 7) 8) 10) 13) 14)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodorini ciliegini**	250 g	500 g
Olive leccino Bio	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	283 g	100 g	408 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	1767 kJ/ 422 kcal	626 kJ/ 150 kcal	3143 kJ/ 751 kcal	771 kJ/ 184 kcal
Grassi (g)	18 g	6 g	30 g	7 g
Grassi saturi (g)	8 g	3 g	10 g	2 g
Carboidrati (g)	47 g	17 g	87 g	21 g
Zuccheri (g)	7 g	2 g	9 g	2 g
Fibre (g)	8 g	3 g	13 g	3 g
Proteine (g)	16 g	6 g	28 g	7 g
Sale (g)	3 g	1 g	5 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

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

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** salata.
- 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 cuocete per 9-10 minuti, finché saranno ben caramellati.

3



## Lessare i ravioli

- Lessate i **ravioli** seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

2



## Frullare i pomodori

- Nel frattempo, tritate finemente le **olive** e spezzettate grossolanamente il **basilico** con le mani.
- Una volta cotti, trasferite i **pomodorini** in un bicchiere del mixer e frullateli fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

4



## Disporre nei piatti

- Disponete la **salsa di pomodoro** alla base del piatto.
- Adagiate sopra i **ravioli** e spolverizzateli con il trito di **olive** e il **basilico**.

Buon Appetito!