



Gnocchetti allo stracchino e pomodorini con Pecorino Romano Dop e fiori di zuccina

25 minuti

8



Chicche di patate



Fiori di zuccina



Pomodorini Datterini



Pecorino romano Dop



Stracchino



Noci



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
Chicche di patate** 7) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Fiori di zuccina**	1 pezzo	2 pezzi
Pomodorini Datterini**	150 g	250 g
Pecorino romano Dop** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Stracchino** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Noci 2)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	455 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2921 kJ/ 698 kcal	642 kJ/ 153 kcal
Grassi (g)	25 g	6 g
Grassi saturi (g)	12 g	3 g
Carboidrati (g)	90 g	20 g
Zuccheri (g)	2 g	1 g
Fibre (g)	8 g	2 g
Proteine (g)	24 g	5 g
Sale (g)	4 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 7) Latte 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 helloworld.it

1



Cuocere le verdure

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** salata.
- Tagliate i **pomodorini** a metà.
- Scaldate una padella antiaderente con un filo d'**olio** su fuoco medio-alto, aggiungete i pomodorini, un pizzico di **sale**, **pepe** e cuoceteli per 5-6 minuti mescolando spesso.
- Tagliate a metà i **fiori di zuccina** ed eliminate il pistillo, che è amaro, quindi riduceteli a striscioline (se volete, tenetene interi un paio per guarnire).
- Uniteli in padella con i pomodorini e proseguite la cottura per 2 minuti circa.

3



Lessare le chicche

- Lessate le **chicche** finché affiorano sulla superficie dell'acqua.
- Scolatele, rimettetetele nella pentola dove le avete cotte e conditele con la **salsa** ai formaggi.

2



Preparare la salsa

- Trasferite in un bicchiere del mixer lo **stracchino**, il **pecorino**, una generosa macinata di **pepe**, un filo d'olio e 3-4 cucchiaini di **acqua di cottura**.
- Frullate fino a ottenere una consistenza omogenea.
- Tritate grossolanamente le **noci**.

4



Disporre nei piatti

- Distribuite le **chicche** nei piatti.
- Adagiate sopra i **pomodorini** e guarnite con le **noci**.

Buon Appetito!