



Spaghettoni saporiti alla trapanese con Pecorino Romano Dop, pomodorini e mandorle

25 minuti

8



Pomodorini ciliegini



Aglio



Pecorino romano Dop



Spaghetti



Mandorle



Basilico



Filetti di orata



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

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
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Pecorino romano Dop** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Spaghetti 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Mandorle 2)	2 pacchetti	4 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g
Filetti di orata** 4)	200 g	400 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	294 g	100 g	394 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2893 kJ/ 691 kcal	984 kJ/ 235 kcal	3684 kJ/ 880 kcal	935 kJ/ 223 kcal
Grassi (g)	20 g	7 g	31 g	8 g
Grassi saturi(g)	5 g	2 g	7 g	2 g
Carboidrati (g)	98 g	33 g	99 g	25 g
Zuccheri (g)	9 g	3 g	9 g	2 g
Fibre (g)	7 g	3 g	7 g	2 g
Proteine (g)	30 g	10 g	51 g	13 g
Sale (g)	1 g	0 g	1 g	0 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 4) Pesce 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 hellofresh.it

1



Tostare le mandorle

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

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** salata per gli **spaghetti**.
- Tritate finemente con un coltello o frullate le **mandorle** nel mixer e tostatele per 3-4 minuti in padella a fuoco medio-alto senza condimenti, quindi spostatele in una ciotolina.

3



Mantecare la pasta

- Lessate gli **spaghetti** al dente, seguendo i tempi riportati sulla confezione.
- Tenete da parte un bicchiere di **acqua di cottura**, scolateli e trasferiteli nella padella con i **pomodori**.
- Cuocete a fuoco alto per 1-2 minuti, aggiungendo qualche cucchiaio di **acqua di cottura**.
- Spegnete, aggiungete il **pecorino** e mescolate bene.

2



Cuocere i pomodori

- Tagliate i **pomodori** in quarti.
- Sbucciate e tritate finemente l'**aglio** (oppure tagliatelo a metà per un sapore più delicato).
- Riportate la padella su fuoco medio con 1-2 cucchiai d'**olio**.
- Unite l'**aglio** e soffriggete per circa 1-2 minuti.
- Aggiungete i **pomodori**, **sale**, **pepe** e cuocete per 5 minuti.

Ricetta personalizzata: Verificate l'eventuale presenza di lisce ed eliminatele. Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio con 1-2 cucchiai d'olio. Aggiungete l'orata dalla parte della pelle e cuocete per 3 minuti, quindi voltatela, condite con sale e pepe e proseguite la cottura per altri 2 minuti, finché sarà dorata. Tagliatela a tocchetti e unitela alla padella.

4



Disporre nei piatti

- Disponete gli **spaghetti** nei piatti, irrorateli con un filo d'**olio** e spolverizzate con il trito di **mandorle**.
- Guarnite con qualche foglia di **basilico** spezzettata.

Buon Appetito!