



Ravioli bicolor di nasello alla mediterranea con sugo di pomodorini, olive e basilico

20 minuti

3



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	6 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

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.
- Scaldare una padella a fuoco medio con 2-3 cucchiaini d'**olio**. Unite i pomodorini, conditeli uniformemente con **sale, pepe**, 1 cucchiaino di **zucchero** (per 2 persone) e cuoceteli 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!