



# Gnocchetti filanti alla sorrentina con mozzarella, sugo di pomodoro e basilico

30 minuti

5



Chicche di patate



Basilico



Formaggio a pasta  
dura grattugiato



Aglio



Salsa di pomodoro



Mozzarella senza  
lattosio



Macinato misto di  
maiale e manzo



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
Chicche di patate** 7) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Salsa di pomodoro	1 pacchetto	2 pacchetti
Mozzarella senza lattosio** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	500 g

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	519 g	100 g	659 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2675 kJ/ 639 kcal	515 kJ/ 123 kcal	3976 kJ/ 950 kcal	603 kJ/ 144 kcal
Grassi (g)	15 g	3 g	38 g	6 g
Grassi saturi (g)	10 g	2 g	20 g	3 g
Carboidrati (g)	95 g	18 g	96 g	15 g
Zuccheri (g)	10 g	2 g	10 g	2 g
Fibre (g)	8 g	2 g	8 g	1 g
Proteine (g)	26 g	5 g	53 g	8 g
Sale (g)	4 g	1 g	5 g	1 g

## Allergeni

7) Latte 8) Uova 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](http://hellofresh.it)

1



## Cuocere il sugo

- Preiscaldate il forno a 200 °C in modalità statica.
- Portare a bollire una pentola d'**acqua** salata.
- Scaldare un filo d'**olio** in una padella antiaderente. Unite l'**aglio** schiacciato (potete tenere la buccia) e soffriggete per 1-2 minuti.
- Incorporate la **salsa di pomodoro** con un generoso pizzico di **sale** e, per 2 persone, 3-4 cucchiaini d'**acqua**, un cucchiaino di **zucchero** e cuocete per 10-12 minuti con il coperchio a fuoco basso.
- Alla fine, unite il **basilico**.

**Ricetta personalizzata:** insieme al sugo, unite in padella anche il macinato di carne e cuocete per circa 15 minuti, finché sarà opaco e scuro.

3



## Infornare gli gnocchetti

- Spolverizzate gli **gnocchetti** con il **formaggio grattugiato** e condite con un pizzico di **sale** e **pepe**.
- Cuoceteli in forno caldo per 15 minuti, finché si sarà formata una crosticina dorata sulla superficie.

2



## Cuocere gli gnocchi

- Nel frattempo, tagliate la **mozzarella** a cubetti.
- Lessate gli **gnocchetti** seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.
- Scolateli e trasferiteli in una pirofila da forno. Unite la **salsa di pomodoro**, la **mozzarella** e mescolate bene.

4



## Disporre nei piatti

- Disponete gli **gnocchetti** nei piatti e conditeli con una macinata di **pepe** a piacere.

Buon Appetito!