



Spaghetti alle mazzancolle e burrata

con pomodorini gialli e granella di pistacchio

30 minuti

17



Spaghetti



Mazzancolle tropicali



Burrata



Pistacchi



Aglio



Limone



Pomodorini gialli



Pomodorini Datterini



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
Spaghetti 13	1 pacchetto	1 pacchetto
Mazzancolle tropicali** 5)	1 pacchetto	2 pacchetti
Burrata** 7)	1 pezzo	2 pezzi
Pistacchi 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Limone	1 pezzo	2 pezzi
Pomodorini gialli**	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodorini Datterini**	150 g	250 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	514 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3074 kJ/ 735 kcal	598 kJ/ 143 kcal
Grassi (g)	19 g	4 g
Grassi saturi (g)	8 g	2 g
Carboidrati (g)	113 g	22 g
Zuccheri (g)	6 g	1 g
Fibre (g)	7 g	1 g
Proteine (g)	36 g	7 g
Sale (g)	1 g	0 g

Allergeni

2) Frutta a guscio **5)** Crostacei **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



Preparare il sugo

TIP: le mazzancolle saranno cotte quando al centro risulteranno opache e rosa.

- Sbucciate e tagliate l'**aglio** a metà.
- Riducete i **pomodorini** in quarti.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio, soffriggete l'**aglio** per 1-2 minuti, o finché si sarà leggermente colorito. Eliminatelo e unite i **pomodorini**.
- Abbassate la fiamma e proseguite la cottura per 12 minuti con il coperchio, mescolando ogni tanto, finché saranno teneri.
- Aggiungete quindi le mazzancolle e cuocete per 3-4 minuti. Alla fine salate a piacere.

3



Mantecare gli spaghetti

- Tenete da parte un bicchiere di acqua di cottura e scolate gli **spaghetti**.
- Trasferiteli nella padella con il **sugo** e proseguite la cottura a fuoco alto per 1-2 minuti, aggiungendo qualche cucchiaio di **acqua di cottura**.
- Tagliate la **burrata** a tocchetti.

2



Lessare gli spaghetti

- Nel frattempo, portate a bollire una pentola d'**acqua** salata per gli spaghetti e lessateli al dente seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.
- Tritate grossolanamente i **pistacchi** e tostati in una padella a fuoco medio senza condimenti per 2-3 minuti, finché saranno fragranti.
- Grattugiate a piacere un po' di scorza del **limone** (senza intaccare la parte bianca, che è amara).

4



Disporre nei piatti

- Disponete gli **spaghetti** nei piatti.
- Guarniteli con la **burrata**, un pizzico di scorza di **limone** a piacere e la granella di **pistacchi**.

Buon Appetito!