



# Pansotti alle erbette in salsa di noci con panna, basilico e noce moscata

25 minuti

7



Pansotti con  
ripieno di erbette



Aglio



Formaggio a pasta  
dura grattugiato



Noci



Basilico



Noce moscata



Panna Da Cucina



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: Sale, Pepe, Olio d'oliva,  
Burro

## Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Pansotti con ripieno di erbe** 7) 8) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Noci 2)	4 pacchetti	8 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g
Noce moscata	1 pacchetto	1 pacchetto
Panna Da Cucina 7)	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	240 g	100 g	365 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3395 kJ/ 811 kcal	1417 kJ/ 339 kcal	4807 kJ/ 1149 kcal	1319 kJ/ 315 kcal
Grassi (g)	54 g	23 g	65 g	18 g
Grassi saturi(g)	17 g	7 g	20 g	6 g
Carboidrati (g)	50 g	21 g	95 g	26 g
Zuccheri (g)	7 g	3 g	12 g	3 g
Fibre (g)	8 g	3 g	12 g	3 g
Proteine (g)	28 g	12 g	41 g	11 g
Sale (g)	2 g	1 g	4 g	1 g

## Allergeni

2) Frutta a guscio 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



## Preparare la salsa di noci

**TIP:** per dosare l'aglio, usate 1/4 di spicchio per un sapore delicato, 1/2 spicchio per un sapore medio, lo spicchio intero per un sapore deciso.

- Frullate insieme le **noci**, l'**aglio** sbucciato (dosato secondo i vostri gusti), la **panna**, metà del **formaggio grattugiato**, metà del **basilico**, un pizzico di **sale** e di **noce moscata** e 1 cucchiaino di **olio extravergine**, fino a ottenere una crema.

3



## Mantecare

**TIP:** tenete da parte un mestolo di acqua di cottura prima di scolare la pasta.

- Scaldate una padella a fuoco basso e fate sciogliere una noce di **burro**.
- Una volta che i **pansotti** saranno cotti, scolateli con il mestolo forato e trasferiteli nella padella con il burro.
- Spegnete il fuoco, unite la **salsa di noci** e, se necessario, aggiungete qualche cucchiaino di **acqua di cottura** per allungare la salsa.

2



## Cuocere i pansotti

**TIP:** per un risultato migliore, cuocete la pasta fresca in abbondante acqua salata a leggero bollore.

- Portate a ebollizione abbondante acqua per cuocere i **pansotti**.
- Salate l'**acqua** solo poco prima di versare i **pansotti** e cuoceteli per 2-3 minuti da quando riprende il bollore.

4



## Disporre nei piatti

- Disponete i **pansotti** nei piatti e guarniteli con il restante **formaggio grattugiato** e qualche foglia di **basilico**.

Buon Appetito!