

Ravioli bicolore di nasello e ricotta con pomodorini dolci, mandorle e limone

25 minuti

19



Pomodorini ciliegini



Ravioli con ripieno
di nasello e ricotta



Mandorle



Burro



Timo



Aglio



Limone



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
Pomodorini ciliegini**	250 g	500 g
Ravioli con ripieno di nasello e ricotta 2) 4) 6) 7) 8) 10) 13) 14)	1 pacchetto	2 pacchetti
Mandorle 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Burro** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Timo**	5 g	5 g
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Limone	1 pezzo	1 pezzo

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	312 g	100 g	437 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2094 kJ/500 kcal	671 kJ/160 kcal	3469 kJ/829 kcal	794 kJ/190 kcal
Grassi (g)	25 g	8 g	37 g	8 g
Grassi saturi (g)	7 g	2 g	9 g	2 g
Carboidrati (g)	50 g	16 g	90 g	21 g
Zuccheri (g)	8 g	3 g	11 g	3 g
Fibre (g)	9 g	3 g	14 g	3 g
Proteine (g)	18 g	6 g	30 g	7 g
Sale (g)	2 g	1 g	4 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

- Tagliate a metà i **pomodorini**.
- Scaldate un filo d'**olio d'oliva** in una padella a fuoco medio. Unite i **pomodorini**, un pizzico di **sale**, **pepe** e un cucchiaino di **zucchero**. Cuocete a fuoco medio per 10-12 minuti, finché i pomodorini saranno dorati.
- Portate a ebollizione una pentola d'**acqua** salata per i ravioli.
- Grattugiate la scorza del **limone** (senza intaccare la parte bianca, che è amara).
- Tritate grossolanamente le **mandorle**.

3



Mantecare

- Unite nella padella i **pomodorini**, aggiustate di **sale** e **pepe** e mescolate per amalgamare gli ingredienti.

2



Cuocere i ravioli

- Sbucciate l'**aglio** e tagliatelo a metà.
- Scaldate un'altra padella antiderente e fate sciogliere il **burro** con qualche rametto di **timo**, l'**aglio** e un filo d'**olio**.
- Lessate i **ravioli** seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione, poi scolateli con un mestolo forato e trasferiteli nella padella con il burro.

4



Disporre nei piatti

- Distribuite i **ravioli** nei piatti e guarniteli con le **mandorle** e un pizzico di scorza di **limone** a piacere.

Buon Appetito!