



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

45 minuti

6



Mozzarella



Chicche di patate



Polpa di pomodoro



Basilico



Formaggio a pasta dura grattugiato



Aglione



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

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Mozzarella** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Chicche di patate 7) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Polpa di pomodoro	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
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	532 g	100 g	672 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2721 kJ/ 650 kcal	512 kJ/ 122 kcal	4022 kJ/ 961 kcal	599 kJ/ 143 kcal
Grassi (g)	16 g	3 g	39 g	6 g
Grassi saturi(g)	11 g	2 g	20 g	3 g
Carboidrati (g)	93 g	18 g	94 g	14 g
Zuccheri (g)	9 g	2 g	9 g	1 g
Fibre (g)	8 g	2 g	9 g	1 g
Proteine (g)	28 g	5 g	55 g	8 g
Sale (g)	3 g	1 g	4 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



Cuocere il sugo

- Preiscaldate il forno a 200 °C in modalità statica.
- Portare a bollore 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 **passata 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: unite la carne in padella e cuocete finché sarà opaca e scura.



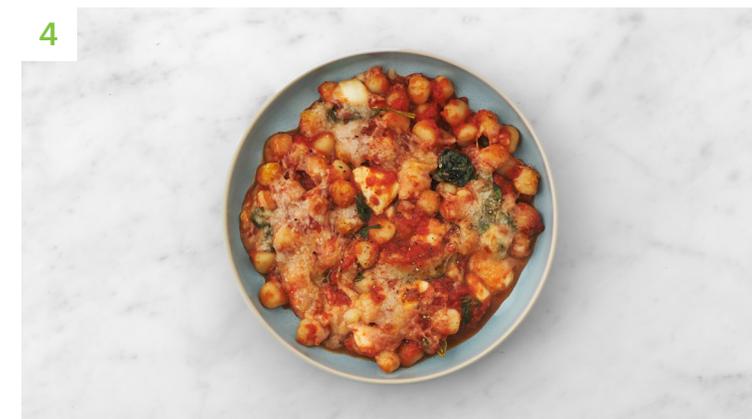
Infornare gli gnocchi

- Spolverizzate gli **gnocchi** 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.



Cuocere gli gnocchi

- Nel frattempo, tagliate la **mozzarella** a cubetti.
- Lessate gli **gnocchi** seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.
- Scolateli e rimetteteli nella pentola in cui li avete cotti. Unite la **salsa di pomodoro** e la **mozzarella**, mescolate bene quindi trasferiteli in una pirofila da forno.



Disporre nei piatti

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

Buon Appetito!