



Ravioli di nasello alla zucca e pistacchi con salmoriglio al limone e origano

35 minuti

5



Ravioli con ripieno
di nasello e ricotta



Zucca



Pistacchi



Limone



Origano Secco



Aglio



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
Ravioli con ripieno di nasello e ricotta** 4) 6) 7) 8) 10) 13) 14)	1 pacchetto	2 pacchetti
Zucca**	1 pezzo	1 pezzo
Pistacchi 2)	1 pacchetto	1 pacchetto
Limone	1 pezzo	1 pezzo
Origano Secco	1 pacchetto	1 pacchetto
Aglione	1 spicchio	2 spicchi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	277 g	100 g	402 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	1789 kJ/ 428 kcal	646 kJ/ 154 kcal	3164 kJ/ 756 kcal	787 kJ/ 188 kcal
Grassi (g)	17 g	6 g	29 g	7 g
Grassi saturi (g)	3 g	1 g	5 g	1 g
Carboidrati (g)	47 g	17 g	87 g	22 g
Zuccheri (g)	7 g	2 g	9 g	2 g
Fibre (g)	12 g	5 g	17 g	4 g
Proteine (g)	16 g	6 g	29 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



Preparare il salmoriglio

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** salata per la pasta.
- Tritate finemente o grattugiate l'**aglio** (dosate a piacere).
- Raccoglietelo in una ciotolina con un po' di scorza di **limone** grattugiata e, per 2 persone, il succo di mezzo limone, 4-5 cucchiaini d'**olio**, 1 cucchiaino di **origano, sale e pepe**.
- Mescolate energicamente con una forchetta.

3



Lessare i ravioli

- Lessate i **ravioli** seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- Tritate i **pistacchi**.

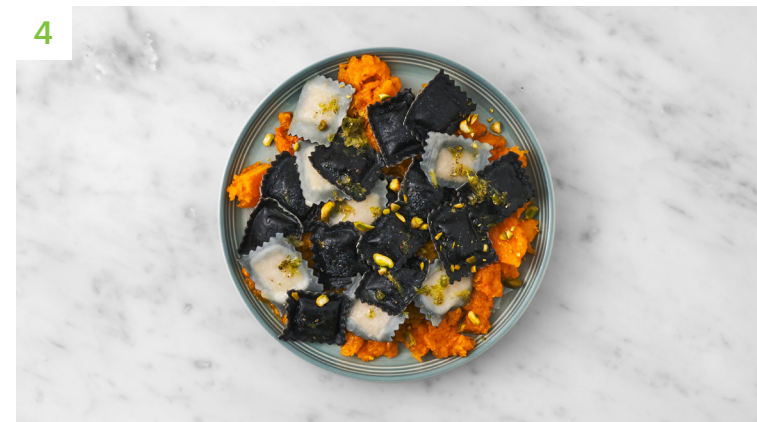
2



Cuocere la zucca

- Scaldare una padella su fuoco medio, unire la **zucca** e metà del **salmoriglio** e rosolare per 4-5 minuti.
- Incorporare 100-150 ml d'**acqua** (circa mezzo bicchiere, per 2 persone) e proseguire la cottura per 18-20 minuti con il coperchio, finché la zucca sarà tenera. Aggiungete qualche cucchiaino d'acqua in più se la zucca si asciuga.
- Alla fine frullate fino a ottenere una crema liscia, assaggiate e regolate di **sale e pepe** a piacere.

4



Disporre nei piatti

- Disponete la crema di **zucca** nei piatti.
- Adagiate sopra i **ravioli** e guarnite con il resto del **salmoriglio** e i **pistacchi**.

Buon Appetito!