



Insalata di fagiolini tiepida alla ligure con pesto pronto e patate | 2 porzioni

15 minuti

5002



Fagiolini



Patate



Pesto Di Basilico Dop



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
Fagiolini**	250 g	250 g
Patate	2 pezzi	2 pezzi
Pesto Di Basilico Dop** 7) 8)	1 pacchetto	1 pacchetto

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	370 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	1863 kJ/ 445 kcal	504 kJ/ 120 kcal
Grassi (g)	30 g	8 g
Grassi saturi (g)	5 g	1 g
Carboidrati (g)	35 g	10 g
Zuccheri (g)	4 g	1 g
Fibre (g)	6 g	2 g
Proteine (g)	8 g	2 g
Sale (g)	1 g	0 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova

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 le verdure

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** leggermente salata. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.
- Sbucciate e tagliate le **patate** a cubetti piccoli di circa 1 cm.
- Tagliate i **fagiolini** a metà.
- Lessate le verdure per 10-15 minuti, finché saranno tenere.



Disporre nei piatti

- Scolate le **verdure**, conditele con il **pesto** e disponetele in un piatto da portata.

Buon Appetito!