



# Pansotti di erbette al gorgonzola e pere con noci e timo

15 minuti

20

Cerca il kit con lo stesso numero



Pansotti con ripieno di erbette



Gorgonzola Dop



Noci



Pera



Timo



Salsiccia di maiale

Ricetta personalizzabile

*I pansotti, chiamati nel modo più corretto pansoti, sono un formato di pasta ripiena tipica della Liguria, in particolare di Genova. La tradizione li vuole di magro, con ricotta ed erbette, conditi con la tipica salsa di noci, ma noi ve li proponiamo con un twist goloso, a base di Gorgonzola Dop, pere caramellate e granella di noci. Il consiglio dello chef: scolate i pansotti con un mestolo forato, in modo da non romperli.*



## Cosa ti serve?

Burro, Sale, Pepe  
Pentola, Ciotola, Schiumarola

## Prima di cominciare

Lava frutta e verdura. Usa taglieri e utensili diversi per cibi crudi e cotti, oppure puliscili tra un uso e l'altro. Lavati le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti. Pianifica le ricette in base alla data di scadenza riportata sugli ingredienti.

## Ingredienti

	2P	4P
Pansotti con ripieno di erbe** 7) 8) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Gorgonzola Dop** 7)	1 pacchetto	1 pacchetto
Noci 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pera**	1 pezzo	2 pezzi
Timo**	5 g	5 g
Salsiccia di maiale**	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	270 g	100 g	390 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2901 kJ/ 693 kcal	1075 kJ/ 257 kcal	3780 kJ/ 903 kcal	969 kJ/ 232 kcal
Grassi (g)	39 g	15 g	53 g	14 g
Grassi saturi (g)	19 g	7 g	25 g	7 g
Carboidrati (g)	57 g	21 g	58 g	15 g
Zuccheri (g)	14 g	5 g	15 g	4 g
Fibre (g)	9 g	3 g	9 g	2 g
Proteine (g)	25 g	9 g	46 g	12 g
Sale (g)	3 g	1 g	5 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.



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](https://www.hellofresh.it)



## Tagliare la pera

- Portate a bollore una pentola d'**acqua** salata. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.
- Sbucciate e tagliate la **pera** a cubetti da circa 1 cm.



## Lessare i pansotti

- Lessate i **pansotti** per 2-3 minuti.
- Eliminate la crosta e riducete il **gorgonzola** a tocchetti.
- Scolate i **pansotti** con una schiumarola e trasferiteli in una ciotola.
- Incorporate una noce di **burro**, il **gorgonzola**, le **pere** e le **noci**, una macinata di **pepe**, 1 cucchiaino d'**acqua di cottura** e mescolate bene.



## Caramellare la pera

- Scaldate una padella con una noce di **burro** e caramellate la **pera** per circa 5-10 minuti, finché sarà dorata.
- Tritate grossolanamente le **noci**.
- Unitele in padella e cuocete per altri 1-2 minuti.

**Ricetta personalizzata:** eliminate la pelle della salsiccia, tagliatela a tocchetti e cuocete a fuoco medio-alto per 5-6 minuti, finché non risulterà più rosa e umida.



## Disporre nei piatti

- Disponete i **pansotti** nei piatti.
- Guarnite con qualche fogliolina di **timo**.

Il nostro ingrediente segreto è la tua opinione: scansiona il QR code e commenta la ricetta

