



Conchiglie crema di piselli e pancetta con Grana Padano Dop e nocciole tostate

25 minuti

6



Pancetta



Basilico



Conchiglie



Nocciole



Piselli in scatola



Grana Padano Dop



Com'è andata la tua consegna?
Scannerizza il QR code
e faccelo sapere!

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
Pancetta**	100 g	200 g
Basilico**	5 g	10 g
Conchiglie 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Nocciole 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Piselli in scatola	1 pacchetto	2 pacchetti
Grana Padano Dop** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	413 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3809 kJ/ 910 kcal	923 kJ/ 221 kcal
Grassi (g)	32 g	8 g
Grassi saturi (g)	12 g	3 g
Carboidrati (g)	100 g	24 g
Zuccheri (g)	7 g	2 g
Fibre (g)	17 g	4 g
Proteine (g)	48 g	12 g
Sale (g)	2 g	0.5 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.

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



Tostare le nocciole

TIP: usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.

- Portate a bollore una pentola d'**acqua** per le **conchiglie**.
- Tritate grossolanamente le **nocciole**.
- Tostate le **nocciole** in una padella antiaderente senza condimenti a fuoco medio per 4-5 minuti, mescolando ogni tanto, poi spostatele in un piatto.



Cuocere la pasta

TIP: tenete da parte un bicchiere di acqua di cottura prima di scolare le conchiglie.

- Scolate le **conchiglie**, trasferitele nella padella con la **pancetta** e mescolate con cura.
- Aggiungete metà della **crema di piselli**, il **Grana Padano** e un filo d'**olio**.
- Cuocete per 1 minuto a fuoco alto e, se necessario, unite 1-2 cucchiai di **acqua di cottura** per allungare la crema di piselli.



Frullare i piselli

- Scolate i **piselli** dal liquido di conservazione e sciacquateli sotto acqua corrente, quindi frullateli con il **basilico**, 1 cucchiaio d'**olio** a testa e mezzo mestolo di **acqua di cottura**, fino a ottenere una crema omogenea. Potete aggiungere più **acqua** se la crema risulta troppo densa.
- Aggiustate di **sale** e **pepe** a piacere.



Disporre nei piatti

- Disponete un po' di **crema di piselli** sul fondo dei piatti. Adagiatevi sopra le **conchiglie** e guarnite con le **nocciole** tostate.
- Condite a piacere con una macinata di **pepe**.



Rosolare la pancetta

- Salate l'**acqua** che avete sul fuoco e lessate le **conchiglie** al dente, seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.
- Riportate la padella usata per le nocciole su fuoco medio e rosolate la **pancetta** per 5-6 minuti, finché sarà dorata e croccante.

Buon Appetito!