



Gnocchi alla ligure

con pesto, pomodorini confit e noci

Famiglia Veggie 25 minuti • Mangiami per primo

8



Gnocchi



Pesto Di Basilico



Pomodorini Datterini



Basilico



Noci

Dalla dispensa: Sale, Olio extravergine di oliva, Zucchero

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Gnocchi** 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pesto Di Basilico 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodorini Datterini	150 g	250 g
Basilico**	5 g	10 g
Noci 2)	1 pacchetto	1 pacchetto

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	402 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	4031 kJ/ 963 Kcal	1003 kJ/ 240 Kcal
Grassi (g)	49 g	12 g
Grassi saturi (g)	6 g	2 g
Carboidrati (g)	112 g	28 g
Zuccheri (g)	2 g	0.5 g
Fibre (g)	6 g	2 g
Proteine (g)	14 g	4 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 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

1



Preparare gli ingredienti

- Portate a bollire abbondante **acqua** per gli **gnocchi**.
- Tagliate i **pomodorini** a metà per il lungo.
- Ritagliate un disco di carta da forno grande come una padella media, adagiatelo nella padella e distribuitevi sopra 1/2 cucchiaino di **zucchero**, un pizzico di **sale**, quindi sistematevi sopra i **pomodorini** con la parte tagliata rivolta verso il basso.
- Cuoceteli senza voltarli per 15-16 minuti, a fuoco medio, fino a che non saranno ben caramellati.

3



Lessare gli gnocchi

- Aggiungete una presa di **sale** nell'**acqua** bollente e lessate gli **gnocchi** per 2-3 minuti.
- Scolateli in una ciotola, tenendo da parte un mestolo di **acqua di cottura**.
- Conditeli con il **pesto** e 1-2 cucchiaini di **acqua di cottura**.

2



Tostare le noci

- Tritate grossolanamente le **noci**.
- Tostatete in una padella antiaderente a fuoco medio e senza condimenti, mescolando di tanto in tanto, per 2-3 minuti.
- Trasferitele su un piatto e tenetele da parte.

4



Disporre nei piatti

- Disponete gli **gnocchi** in piatti fondi.
- Guarnite con le **noci**, i **pomodorini**, qualche foglia di **basilico** e un filo di **olio extravergine** a crudo.



Ti piace cucinare con HelloFresh?
Scarica la nostra app e raccontaci com'è andata!

Buon Appetito!