



# Pasta, fagioli e pancetta alla napoletana

con salsa di pomodorini e Grana Padano Dop

40 minuti

2



Aglio



Sedano



Conchiglie



Fagioli Cannellini



Pomodorini  
Ciliegiolo in salsa



Pancetta



Alloro



Grana Padano Dop



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

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio d'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
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Sedano <b>10)</b>	50 g	100 g
Conchiglie <b>13)</b>	1 pacchetto	1 pacchetto
Fagioli Cannellini	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodorini Ciliegino in salsa	1 pacchetto	2 pacchetti
Pancetta**	100 g	200 g
Alloro	1 pezzo	2 pezzi
Grana Padano Dop** <b>7) 8)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>614 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	3950 kJ/ 944 kcal	643 kJ/ 154 kcal
Grassi (g)	24 g	4 g
Grassi saturi (g)	11 g	2 g
Carboidrati (g)	124 g	20 g
Zuccheri (g)	12 g	2 g
Fibre (g)	21 g	3 g
Proteine (g)	46 g	8 g
Sale (g)	4 g	1 g

## Allergeni

**7)** Latte **8)** Uova **10)** Sedano **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](https://www.hellofresh.it)



## Tagliare le verdure

- Sbucciate e tagliate a metà l'**aglio**.
- Affettate finemente il **sedano**.



## Preparare il soffritto

- Rosolate la **pancetta** in una pentola grande con un filo d'**olio** a fuoco medio-basso per 3-4 minuti.
- Aggiungete l'**aglio**, il **sedano** e l'**alloro**, condite con **sale** e **pepe** a piacere e cuocete per 4-5 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- Scolate i **fagioli** dal liquido di conservazione e sciacquateli sotto acqua corrente.
- Portate a bollire una pentola d'**acqua** per la pasta.



## Cuocere il sugo

- Rimuovete lo spicchio d'**aglio** dal soffritto, quindi aggiungete i **pomodorini ciliegino in salsa**, 1 bicchiere d'**acqua** a persona e 1 cucchiaino di **zucchero**; mescolate e schiacciate delicatamente i pomodorini.
- Assaggiate e aggiustate di **sale** e **pepe**, quindi cuocete a fuoco basso per circa 10-12 minuti (la consistenza del sugo deve rimanere abbastanza liquida, aggiungete altra acqua se dovesse restringersi troppo).
- Eliminate l'**alloro** e aggiungete i **fagioli**, poi mescolate con delicatezza e spegnete.



## Aggiungere la pasta al sugo

- Nel frattempo, salate l'acqua e lessate la **pasta** seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.
- Scolate e trasferite la pasta nella pentola con il **sugo**.
- Aggiungete 2/3 del **Grana Padano**, assaggiate e aggiustate di **sale** e **pepe**.
- Mescolate bene e coprite con il coperchio per 1-2 minuti, in modo che la **pasta** assorba tutti i sapori.



## Disporre nei piatti

- Servite la **pasta e fagioli** in piatti fondi o ciotole.
- Guarnite con un filo d'**olio extravergine**, una spolverizzata di **Grana padano** e un macinata di **pepe** a piacere.

Buon Appetito!