



# Penne integrali ai pomodorini e pancetta con ricotta cremosa e basilico fresco

25 minuti

12



Penne integrali



Pomodorini ciliegini



Pancetta



Cipolla



Ricotta



Formaggio a pasta  
dura grattugiato



Basilico



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
Penne integrali <b>13</b> )	180 g	360 g
Pomodorini ciliegini	250 g	500 g
Pancetta**	100 g	200 g
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Ricotta** <b>7</b> )	1 pacchetto	2 pacchetti
Formaggio a pasta dura grattugiato** <b>7</b> ) <b>8</b> )	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>363 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	2833 kJ/ 677 kcal	781 kJ/ 187 kcal
Grassi (g)	29 g	8 g
Grassi saturi (g)	15 g	4 g
Carboidrati (g)	70 g	19 g
Zuccheri (g)	11 g	3 g
Fibre (g)	9 g	2 g
Proteine (g)	33 g	9 g
Sale (g)	2 g	1 g

## Allergeni

**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](https://hellofresh.it)

1



## Preparare il sugo

- Sbucciate e tritate finemente la **cipolla**.
- Tagliate i **pomodorini** a metà.
- Scaldate una padella a fuoco medio e rosolate la **pancetta** e la **cipolla** per 1-2 minuti.
- Aggiungete i **pomodorini**, 1 cucchiaino di **zucchero**, **sale** e **pepe** e proseguite la cottura a fuoco dolce e con il coperchio per circa 10-15 minuti, finché saranno teneri.
- Unite 1-2 cucchiaini d'**acqua** se il sugo dovesse restringersi troppo.

3



## Mantecare le penne

- Scolate le **penne**, trasferitele nella padella con il **sugo** e cuocete a fuoco alto per altri 1-2 minuti, unendo 1-2 cucchiaini di **acqua di cottura**.
- Togliete la padella dal fuoco, unite la **ricotta** e metà del **formaggio grattugiato** e mescolate bene.

2



## Lessare le penne

**TIP: tenete da parte un bicchiere d'acqua di cottura prima di scolare le penne.**

- Portate a bollire una pentola d'**acqua**, salate e lessate le **penne** al dente per circa 7 minuti.

4



## Disporre nei piatti

- Disponete le **penne** nei piatti.
- Guarnite con qualche foglia di **basilico** e il **formaggio grattugiato** avanzato.

Buon Appetito!