



Ravioli di nasello al burro, timo e limone con pomodorini caramellati e mandorle

25 minuti

18



Pomodorini ciliegini



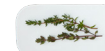
Ravioli con
ripieno di nasello



Mandorle



Burro



Timo



Aglio



Limone



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe,
Zucchero

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Pomodorini ciliegini	250 g	500 g
Ravioli con ripieno di nasello** 2) 4) 6) 7) 8) 10) 13) 14)	1 pacchetto	2 pacchetti
Mandorle 2)	1 pacchetto	1 pacchetto
Burro** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Timo**	5 g	10 g
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Limone	1 pezzo	2 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	307 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	1958 kJ/ 468 kcal	638 kJ/ 152 kcal
Grassi (g)	22 g	7 g
Grassi saturi (g)	7 g	2 g
Carboidrati (g)	50 g	16 g
Zuccheri (g)	8 g	3 g
Fibre (g)	9 g	3 g
Proteine (g)	16 g	5 g
Sale (g)	2 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 4) Pesce 6) Molluschi 7) Latte 8) Uova
10) Sedano 13) Cereali contenenti glutine 14) Anidride solforosa e solfiti

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

1



Cuocere i pomodorini

- Tagliate a metà i **pomodorini**.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio. Unite i **pomodorini**, un pizzico di **sale**, **pepe** e un cucchiaino di **zucchero**. Cuocete a fuoco medio per 10-12 minuti, finché i pomodorini saranno dorati.
- Portate a ebollizione una pentola d'**acqua** salata per i ravioli.
- Grattugiate a piacere un po' di scorza di **limone** (senza intaccare la parte bianca, che è amara).
- Tritate grossolanamente le **mandorle**.

3



Condire i ravioli

- Unite nella padella con i ravioli anche i **pomodorini**, aggiustate di **sale** e **pepe** e mescolate con delicatezza per amalgamare gli ingredienti.

2



Cuocere i ravioli

- Sbucciate l'**aglio** e tagliatelo a metà.
- Scaldate un'altra padella antaderente a fuoco medio e fate sciogliere il **burro** con un filo d'**olio** e qualche rametto di **timo** e rosolate l'**aglio** per 2-3 minuti.
- Lessate i **ravioli** seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione, poi scolateli con un mestolo forato e trasferiteli nella padella con il burro e l'aglio.

4



Disporre nei piatti

- Distribuite i **ravioli** nei piatti e guarniteli con le **mandorle** e un pizzico di scorza di **limone** a piacere.

Buon Appetito!