



# Spaghettoni al pesto, patate e ricotta con pinoli tostati e Grana Padano Dop

25 minuti

20



Pesto Di Basilico  
Dop



Grana Padano  
Dop



Patate



Ricotta



Spaghetti



Pinoli



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
Pesto Di Basilico Dop** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Grana Padano Dop** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Patate	2 pezzi	4 pezzi
Ricotta** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Spaghetti 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Pinoli	1 pacchetto	1 pacchetto
Basilico**	5 g	10 g

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>448 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	4375 kJ/ 1046 kcal	978 kJ/ 234 kcal
Grassi (g)	46 g	10 g
Grassi saturi (g)	13 g	3 g
Carboidrati (g)	126 g	28 g
Zuccheri (g)	7 g	2 g
Fibre (g)	7 g	2 g
Proteine (g)	32 g	7 g
Sale (g)	1 g	0.3 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



### Tagliare le patate

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

- Portate a ebollizione una pentola d'**acqua** salata per gli spaghetti.
- Sbucciate e tagliate le **patate** a cubetti di 1 cm.

2



### Tostare i pinoli

- Lessate le **patate** e gli **spaghettoni** per 10-12 minuti.
- Scaldare una padella a fuoco medio senza condimenti e tostate i **pinoli** per 2-3 minuti, mescolando spesso.

3



### Condire la ricotta

- Raccogliete in una ciotola la **ricotta**, 1 cucchiaio d'**olio** (per 2 persone), un pizzico di **sale** e **pepe** a piacere e mescolate bene.
- Tenete da parte un bicchiere d'**acqua di cottura**, scolate gli **spaghettoni** e le **patate**, trasferiteli in una ciotola e conditeli con il **pesto** e il **Grana Padano**.
- Aggiungete qualche cucchiaio di acqua di cottura per allungare la consistenza del pesto, se necessario.

4



### Disporre nei piatti

- Distribuite gli **spaghettoni** con le **patate** al **pesto** nei piatti.
- Adagiatevi sopra un cucchiaio di **crema di ricotta**, guarnite con i **pinoli** tostati e qualche foglia di **basilico** e irrorate con un filo di **olio extravergine**.

Buon Appetito!