



Strozzapreti al sugo di ciliegini e pancetta con mozzarella filante e basilico

30 minuti

4



Strozzapreti



Pomodorini
Ciliegino in salsa



Mozzarella



Pancetta



Cipolla



Basilico



Formaggio a pasta dura
grattugiato



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

Dalla dispensa: Sale, Olio d'oliva, 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
Strozzapreti** 13	1 pacchetto	1 pacchetto
Pomodorini Ciliegino in salsa	1 pacchetto	2 pacchetti
Mozzarella** 7	1 pacchetto	2 pacchetti
Pancetta**	100 g	200 g
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Basilico**	5 g	10 g
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7 8	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	510 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3835 kJ/ 916 kcal	752 kJ/ 180 kcal
Grassi (g)	33 g	7 g
Grassi saturi (g)	18 g	3 g
Carboidrati (g)	104 g	20 g
Zuccheri (g)	14 g	3 g
Fibre (g)	8 g	2 g
Proteine (g)	46 g	9 g
Sale (g)	2 g	0 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

1



Preparare il sugo

- Sbucciate e tritate finemente la **cipolla**.
- Scaldate una padella a fuoco medio e rosolate la **pancetta** e la **cipolla** per 1-2 minuti.
- Aggiungete i **pomodorini ciliegino in salsa**, 1 cucchiaino di **zucchero**, **sale** e **pepe** e proseguite la cottura a fuoco dolce e con il coperchio per circa 20 minuti.
- Unite 1-2 cucchiari d'**acqua** se il sugo dovesse restringersi troppo.

3



Mantecare gli strozzapreti

- Scolate gli **strozzapreti**, trasferiteli nella padella con il **sugo** e cuocete a fuoco alto per altri 1-2 minuti, unendo 1-2 cucchiari di **acqua di cottura**.
- Togliete la padella dal fuoco, unite i cubetti di **mozzarella** e metà del **formaggio grattugiato** e mescolate bene finché si saranno sciolti.

2



Lessare gli strozzapreti

TIP: tenete da parte un mestolo d'acqua di cottura prima di scolare gli strozzapreti.

- Nel frattempo, riducete la **mozzarella** a cubetti di 1 cm.
- Portate a bollore una pentola d'**acqua**, salatela e lessate gli **strozzapreti** al dente seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.

4



Disporre nei piatti

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