



# 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** <b>13</b>                               | 1 pacchetto | 1 pacchetto |
| Pomodorini Ciliegino in salsa                          | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Mozzarella** <b>7</b>                                  | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Pancetta**   | 100 g       | 200 g       |
| Cipolla  | 1 pezzo     | 2 pezzi     |
| Basilico**   | 5 g         | 10 g        |
| Formaggio a pasta dura grattugiato** <b>7</b> <b>8</b> | 1 pacchetto | 2 pacchetti |

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

|                                  | Per porzione         | Per 100g            |
|----------------------------------|----------------------|---------------------|
| per gli ingredienti non cucinati | <b>510 g</b>         | <b>100 g</b>        |
| Energia (kJ/kcal)                | 3835 kJ/<br>916 kcal | 752 kJ/<br>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.