



# Strozzapreti alla Brontese con pistacchi panna e pancetta croccante

30 minuti

6



Pancetta



Strozzapreti



Formaggio a pasta  
dura grattugiato



Pistacchi



Panna Da Cucina



Basilico



Scalognò

## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Pancetta**	100 g	200 g
Strozzapreti** (13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Formaggio a pasta dura grattugiato** (7) (8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pistacchi (2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Panna Da Cucina (7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g
Scalogno	1 pezzo	2 pezzi

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	295 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3733 kJ/ 892 kcal	1265 kJ/ 302 kcal
Grassi (g)	37 g	13 g
Grassi saturi (g)	18 g	6 g
Carboidrati (g)	100 g	34 g
Zuccheri (g)	10 g	3 g
Fibre (g)	6 g	2 g
Proteine (g)	37 g	13 g
Sale (g)	2 g	1 g

## Allergeni

2) Frutta a guscio 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

Riciclam!



## Preparare gli ingredienti

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** per gli **strozzapreti** e salatela solo quando bolle.
- Sbucciate e tritate finemente lo **scalogno**.
- Sfogliate il **basilico** e tenete da parte 1-2 foglie per guarnire.



## Lessare e mantecare gli strozzapreti

**TIP: prima di scolare la pasta tenete da parte un mestolo di acqua di cottura.**

- Lessate gli **strozzapreti** nell'acqua bollente salata, seguendo i tempi riportati sulla confezione.
- Scolateli e trasferiteli nella padella dove avete cotto la **pancetta**.
- Riportate la padella su fuoco medio e aggiungete 2-3 cucchiai di **salsa al pistacchio** e 1-2 cucchiai di **acqua di cottura** e proseguite la cottura per 1 minuto.



## Preparare la crema di pistacchi

- Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio e senza condimenti e tostatevi i **pistacchi** per 2-3 minuti, mescolando spesso.
- Togliete dal fuoco, trasferite in un bicchiere per mixer insieme alla **panna**, un cucchiaio di **formaggio grattugiato**, un pizzico di **sale**, una macinata di **pepe** e 4-5 foglie di **basilico**.
- Frullate fino a ottenere una crema omogenea.



## Disporre nei piatti

- Disponete gli **strozzapreti** in piatti fondi.
- Aggiungete sopra la **pancetta croccante**. Guarnite con il **formaggio grattugiato** rimasto, le foglie di **basilico** tenute da parte, un filo di **olio extravergine** e una macinata di **pepe**.



## Rosolare la pancetta

- Riportate la padella usata in precedenza su fuoco medio con 1-2 cucchiai d'**olio**.
- Rosolate lo **scalogno** per 3-4 minuti, mescolando spesso. Aggiungete quindi la **pancetta** e fate cuocere per 4-5 minuti, finché risulterà croccante.
- Trasferite la **pancetta** e lo **scalogno** in un piatto ed eliminate dalla padella la parte del grasso rilasciato dalla pancetta durante la cottura.

Ti piace cucinare con HelloFresh?  
Scarica la nostra app e raccontaci com'è andata!

**Buon Appetito!**