



Strozzapreti alla crema di ricotta e pecorino con olio al tartufo, noci e salvia

35 minuti

5



Ricotta



Noci



Pecorino grattugiato



Strozzapreti



Olio al Tartufo



Salvia



Aglio



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

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio d'oliva

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Ricotta** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Noci 2)	1 pacchetto	1 pacchetto
Pecorino grattugiato** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Strozzapreti 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Olio al Tartufo	1 pacchetto	2 pacchetti
Salvia**	1 pezzo	2 pezzi
Aglio	1 spicchio	2 spicchi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	261 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3275 kJ/ 783 kcal	1253 kJ/ 299 kcal
Grassi (g)	31 g	12 g
Grassi saturi (g)	14 g	5 g
Carboidrati (g)	97 g	37 g
Zuccheri (g)	8 g	3 g
Fibre (g)	5 g	2 g
Proteine (g)	32 g	12 g
Sale (g)	1 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 7) Latte 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 gli ingredienti

- Portate a ebollizione abbondante **acqua** per gli strozzapreti.
- Tritate grossolanamente le **noci**.
- Sbucciate l'**aglio**.
- Scaldate una padella capiente a fuoco medio senza condimenti e tostate le **noci** per 2-3 minuti mescolando spesso, quindi spostatele in un piattino.

3



Mantecare gli strozzapreti

TIP: tenete da parte 1 mestolo di acqua di cottura prima di scolare gli strozzapreti.

- Scaldate un filo d'**olio** nella padella usata in precedenza e soffriggete l'**aglio** con 3-4 **foglie di salvia** per 2-3 minuti, quindi eliminateli.
- Scolate gli **strozzapreti** e trasferiteli nella padella, aggiungete la **crema di pecorino e ricotta** e terminate la cottura per 1-2 minuti a fuoco alto, unendo 1-2 cucchiaini di **acqua di cottura** per raggiungere la consistenza che desiderate.

2



Preparare la crema

TIP: se non avete un frullatore, usate una forchetta e mescolate energicamente.

- Salate l'acqua, tuffate gli **strozzapreti** e lessateli al dente, seguendo i tempi riportati sulla confezione.
- Nel frattempo, mescolate in un bicchiere per mixer la **ricotta**, 2/3 del **pecorino**, 2-3 cucchiaini di **acqua di cottura**, qualche goccia di **olio di tartufo** dosato a piacere e frullate tutto fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Assaggiatela e aggiustate di **sale** e **pepe**, se necessario.

4



Disporre nei piatti

- Servite gli **strozzapreti** nei piatti.
- Spolverizzate sopra il **pecorino** rimasto e le **noci** e guarnite con qualche foglia di **salvia** fresca.
- Ultimate con **olio al tartufo** e una macinata di **pepe** a piacere.