



# Strozzapreti alla crema di ricotta e pecorino con olio all'aroma di tartufo, noci tostate e salvia

30 minuti

6



Ricotta



Noci



Pecorino romano Dop



Strozzapreti



Olio al Tartufo



Salvia



Aglio



Salsiccia Di Maiale



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

**Ricetta personalizzata:** Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.

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 romano Dop** 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
Salsiccia Di Maiale**	160 g	320 g

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	262 g	100 g	342 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3275 kJ/ 783 kcal	1253 kJ/ 299 kcal	3911 kJ/ 935 kcal	1145 kJ/ 274 kcal
Grassi (g)	31 g	12 g	42 g	12 g
Grassi saturi(g)	14 g	5 g	18 g	5 g
Carboidrati (g)	97 g	37 g	97 g	28 g
Zuccheri (g)	8 g	3 g	9 g	3 g
Fibre (g)	5 g	2 g	5 g	2 g
Proteine (g)	32 g	12 g	45 g	13 g
Sale (g)	1 g	0.5 g	3 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



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](https://www.hellofresh.it)

1



## Preparare gli ingredienti

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

- Portate a ebollizione abbondante **acqua** per gli strozzapreti.
- Tritate grossolanamente le **noci**.
- Scaldare una padella capiente a fuoco medio e senza condimenti, tostate le **noci** per 2-3 minuti mescolando spesso, quindi spostatele in una ciotolina.

**Ricetta personalizzata:** Eliminate la pelle e tagliate la salsiccia a tocchetti. Scaldare una padella a fuoco medio con un filo d'olio e rosolate la salsiccia per 6-7 minuti, finché non sarà più rosa al centro.

3



## Mantecare gli strozzapreti

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

- Scaldare un filo d'olio nella padella usata per le noci e soffriggete l'**aglio** sbucciato 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 proseguite la cottura per 1-2 minuti a fuoco alto, unendo 1-2 cucchiai di **acqua di cottura** per rendere più liscia la crema, se necessario.

2



## Preparare la crema

- Salate l'acqua e lessate gli **strozzapreti** al dente, seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.
- Nel frattempo, raccogliete in un bicchiere per mixer la **ricotta**, 2/3 del **pecorino**, 2-3 cucchiai di **acqua di cottura**, qualche goccia di **olio di tartufo** dosato a piacere e frullate tutto fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Se non avete un frullatore, mescolate energicamente gli ingredienti con una forchetta.
- Assaggiare e aggiustate di **sale** e **pepe**, se necessario.

4



## Disporre nei piatti

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

Buon Appetito!