



Strozzapreti con patè di pomodori secchi capperi, olive e chips di basilico

30 minuti

10



Pomodori Secchi



Anacardi



Basilico



Capperi



Olive



Origano



Strozzapreti

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Pomodori Secchi	1 pacchetto	2 pacchetti
Anacardi 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g
Capperi	1 pacchetto	2 pacchetti
Olive	1 pacchetto	2 pacchetti
Origano**	5 g	10 g
Strozzapreti** 13)	1 pacchetto	1 pacchetto

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	190 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2389 kJ/ 571 kcal	1257 kJ/ 301 kcal
Grassi (g)	10 g	5 g
Grassi saturi (g)	2 g	1 g
Carboidrati (g)	97 g	51 g
Zuccheri (g)	8 g	4 g
Fibre (g)	7 g	4 g
Proteine (g)	21 g	11 g
Sale (g)	2 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio **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 Bollire l'acqua per gli strozzapreti

- Portate a bollore abbondante **acqua** per gli **strozzapreti**.
- Salatela solamente prima di cuocere la pasta.



4 Cuocere la pasta

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

- Lessate gli **strozzapreti** nell'**acqua** bollente salata che avete sul fuoco e scolateli al dente.



2 Preparare il patè di pomodori secchi

- Tenete da parte qualche foglia di **basilico** per preparare le **chips**.
- Frullate il resto del **basilico** con i **pomodori secchi**, gli **anacardi**, i **capperi**, le **olive**, 1 cucchiaino di **origano**, 2 cucchiaini di **olio** e poca **acqua** di cottura, fino a ottenere un **patè** cremoso e rustico.
- Aggiungete **olio** o **acqua** se il **patè** risulta troppo denso.



5 Condire la pasta

- Trasferite la **pasta** nella pentola dove l'avete cotta e aggiungete il **patè** di pomodori secchi.
- Mescolate, aggiungendo **acqua di cottura** per regolare la consistenza se necessario.



3 Friggere le chips di basilico

- Ungete su entrambi i lati con **olio extravergine** le foglie di **basilico** tenute da parte.
- Scaldate una padella con 1 cucchiaino di **olio d'oliva** a testa a fuoco medio-alto, quindi frigetevi le foglie di **basilico** ben stese per 2-3 minuti, finché saranno croccanti ma ancora verdi.
- Fatele asciugare su un foglio di carta da cucina e salatele.



6 Disporre nei piatti

- Disponete gli **strozzapreti** al patè di pomodori secchi in piatti fondi.
- Guarnite con un pizzico di **origano**.
- Completate con le **chips di basilico** fritte e un filo di **olio extravergine**.



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

Buon Appetito!