



# Tortiglioni al pecorino e aroma al tartufo

con ricotta cremosa e noci tostate

30 minuti

6



Ricotta



Noci



Pecorino grattugiato



Olio al Tartufo



Salvia



Aglio



Tortiglioni



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
Olio al Tartufo	1 pacchetto	2 pacchetti
Salvia**	1 pezzo	2 pezzi
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Tortiglioni 13)	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	262 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	0.5 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 i tortiglioni.
- Tritate grossolanamente le **noci**.
- Sbucciate l'**aglio**.
- Scaldare una padella capiente a fuoco medio senza condimenti e tostate le **noci** per 2-3 minuti mescolando spesso, quindi spostatele in un piatto.

3



## Mantecare i tortiglioni

**TIP: tenete da parte 1 mestolo di acqua di cottura prima di scolare i tortiglioni.**

- Scaldare 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 i **tortiglioni** 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 cucchiai di **acqua di cottura** per raggiungere la consistenza che desiderate.

2



## Preparare la crema di pecorino e ricotta

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

- Salate l'acqua, tuffate i **tortiglioni** e lessateli al dente, seguendo i tempi 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. Assaggiatela e aggiustate di **sale** e **pepe**, se necessario.

4



## Disporre nei piatti

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