



Tortiglioni in salsa alla panna e zola con noci tostate, basilico e scorza di lime

30 minuti

8



Gorgonzola



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Tortiglioni



Panna Da Cucina



Lime



Noci



Basilico



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Gorgonzola** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Tortiglioni 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Panna Da Cucina 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Lime	1 pezzo	2 pezzi
Noci 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	288 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3690 kJ/ 882 kcal	1284 kJ/ 307 kcal
Grassi (g)	39 g	14 g
Grassi saturi (g)	22 g	8 g
Carboidrati (g)	95 g	33 g
Zuccheri (g)	7 g	2 g
Fibre (g)	6 g	2 g
Proteine (g)	36 g	13 g
Sale (g)	1 g	0.4 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



Preparare gli ingredienti

TIP: coprite la pentola con un coperchio e salate l'acqua solo quando bolle per velocizzare la bollitura.

- Portate a ebollizione abbondante **acqua** per i tortiglioni.
- Tritate grossolanamente le **noci**.
- Grattugiate la scorza del **lime** (senza intaccare la parte bianca, che è amara).



Preparare la salsa di panna e zola

- Nel frattempo, eliminate la crosta del **gorgonzola** e tagliatelo a tocchetti.
- Riportate la padella usata in step 2 su fuoco basso con un filo d'**olio**, la **panna**, il **gorgonzola**, metà del **formaggio grattugiato** e 100 ml d'**acqua** ogni due persone.
- Mescolate delicatamente finché i formaggi si saranno sciolti.



Tostare le noci

- Scaldare una padella a fuoco medio senza condimenti e tostate le **noci** per 2-3 minuti, mescolando spesso, finché saranno dorate e fragranti.
- Spostatete su un piattino e tenete da parte.



Mantecare i tortiglioni

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

- Scolate i **tortiglioni** e rimetteteli nella pentola dove li avete lessati.
- A fuoco spento, unite la **salsa di panna e gorgonzola** e mescolate con cura.
- Potete aggiungere qualche cucchiaino di **acqua di cottura** per rendere la salsa più cremosa e qualche goccia di **succo di lime**, se gradite.



Lessare i tortiglioni

- Lessate i **tortiglioni** seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.



Disporre nei piatti

- Disponete i **tortiglioni** nei piatti.
- Spolverizzateli con il **formaggio grattugiato** rimasto, guarniteli con le **noci**, il **basilico** e un pizzico di scorza di **lime** a piacere.