



Spaghetti alle mazzancolle e burrata cremosa

con pomodorini gialli e granella di pistacchio

Gourmet

Specialità regionale

Preparation time : 30 min.



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/it-IT/recipes/spaghetti-alle-mazzancolle-e-burrata-cremosa-503>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Padella, Pentola

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Spaghetti (g)	250	500	750
Mazzancolle tropicali (pacchetto)	1	2	3
Burrata (pezzo(i))	1	2	3
Pistacchi (pacchetto)	1	2	3
Aglio (pezzo(i))	1	2	3
Pomodorini gialli (pacchetto)	1	2	3
Pomodorini Datterini (g)	150	250	450
Olio d'oliva (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Sale (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Pepe (q.b.)	to taste	to taste	to taste

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Energia (kJ)	3120 kJ
Energia	746 Kcal
Grassi	21.6 g
di cui Acidi Grassi Saturi	10.8 g
Carboidrati	103 g
di cui Zuccheri	4.5 g
Fibre	6.4 g
Proteine	34.5 g
Sodio	525.6 mg

Allergens

Può contenere tracce di allergeni, Cereali contenenti glutine, Soia, Semi di sesamo, Latte, Crostacei, Arachidi, Pistacchi, Frutta a guscio

Always check the product labels for allergen information.



Preparare il sugo

IMPORTANTE: le quantità per preparare la ricetta in base al numero di porzioni sono riportate nella tabella ingredienti!

Sbucciate e tagliate l'**aglio** a metà.

Riducete i **pomodorini** in quarti.

Scaldare un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio, soffriggete l'**aglio** per 1-2 minuti, o finché si sarà leggermente colorito. Eliminatelo e unite i **pomodorini**.

Abbassate la fiamma e proseguite la cottura per 12 minuti con il coperchio, mescolando ogni tanto, finché saranno teneri.

Aggiungete quindi le **mazzancolle** e cuocete per 3-4 minuti, finché sono rosa all'esterno e opache al centro.



Mantecare gli spaghetti

Tenete da parte un bicchiere di acqua di cottura e scolate gli **spaghetti**.

Trasferiteli nella padella con il **sugo** e proseguite la cottura a fuoco alto per 1-2 minuti, aggiungendo qualche cucchiaino di **acqua di cottura**.

Tagliate la **burrata** a tocchetti.



Lessare gli spaghetti

Nel frattempo, portate a bollore una pentola d'**acqua** salata per gli spaghetti e lessateli al dente seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.

Tritate grossolanamente i **pistacchi** e tostateli in una padella a fuoco medio senza condimenti per 2-3 minuti, finché saranno fragranti.

Grattugiate a piacere un po' di scorza del **limone** (senza intaccare la parte bianca, che è amara).



Disporre nei piatti

Disponete gli **spaghetti** nei piatti.

Guarniteli con la **burrata** e la granella di **pistacchi**.

Enjoy your meal!