



Strozzapreti al pesto di pomodori secchi e salsiccia

con ricotta, mandorle e Grana Padano Dop

Veloce

Preparation time : 25 min.



Mandorle



Pomodori

Secchi



Aglio



Basilico



Ricotta



Strozzapreti



Grana Padano



Salsiccia di

Dop

maiale



Sale



Olio d'oliva



Acqua di
cottura



Pepe



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/strozzapreti-al-pesto-di-pomodori-secchi-e-salsiccia-518>

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

Pentola

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Mandorle (g)	40	80	120
Pomodori Secchi (pacchetto)	1	2	3
Aglio (pezzo(i))	1	2	3
Basilico (g)	5	10	15
Ricotta (pacchetto)	1	2	3
Strozzapreti (g)	250	500	750
Grana Padano Dop (pacchetto)	1	2	3
Salsiccia di maiale (pacchetto)	1	2	3
Sale (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Olio d'oliva (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Acqua di cottura (ml)	100	200	300
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	909 Kcal
Energia (kj)	3804 kj
Grassi	36.5 g
di cui Acidi Grassi Saturi	13.4 g
Carboidrati	96.7 g
di cui Zuccheri	9.5 g
Fibre	6.4 g
Proteine	46.8 g
Sodio	938.8 mg

Allergens

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

Always check the product labels for allergen information.



Pronti? Iniziamo!

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

Portate a bollore una pentola d'**acqua** salata. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per fare prima.

Tritate grossolanamente le **mandorle**.

Tagliate i **pomodori secchi** a tocchetti.

Sbucciate l'**aglio**. **QUESTIONE DI GUSTI:** *userete l'aglio a crudo, omettetelo o usatene solo metà se non ne gradite il sapore.*



Un pesto coi fiocchi

Nel frattempo, raccogliete in un bicchiere del mixer (oppure usate un frullatore a immersione) le **mandorle**, l'**aglio**, i **pomodori secchi**, la **ricotta**, il **prezzemolo**, il **Grana Padano**, 1 cucchiaino d'**acqua** e d'**olio** a persona.

Frullate per 1-2 minuti fino a ottenere una **salsa** liscia e vellutata.

Una volta cotti, scolate gli **strozzapreti** e conditeli con la **salsa** e con l'**acqua di cottura** tenuta da parte.



Lessiamo gli strozzapreti

Lessate gli **strozzapreti** per circa 9 minuti.

Tenete da parte un po' di **acqua di cottura** (dosi in tabella) prima di scolarli.

Ricetta personalizzata: eliminate la pelle e riducete la salsiccia a tocchetti. Cuocetela in padella a fuoco medio-alto per 5-6 minuti, finché non è più rosa al centro.



Buon appetito!

Disponete gli **strozzapreti** nei piatti.

Irrorateli con un filo d'**olio** e condite con una macinata di **pepe**.

Enjoy your meal!