



**HELLO
FRESH**

Ravioli di nasello bicolore in crema di zucchini

con basilico fresco, limone e noci croccanti

Piccante opzionale

Preparation time : 35 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/ravioli-di-nasello-bicolore-in-crema-di-zucchini-544>

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, Bicchiere del mixer

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Ravioli con ripieno di nasello e ricotta (pacchetto)	2	4	6
Zucchini (pezzo(i))	2	4	6
Basilico (g)	5	10	15
Limone (pezzo(i))	½	1	1½
Noci (g)	10	20	30
Peperoncino a scaglie (pacchetto)	½	1	1½
Cipolla (pezzo(i))	1	1	3
Aglio (pezzo(i))	1	2	3
Olio di oliva (cucchiaino)	4	8	12
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	995 Kcal
Energia (kJ)	4163 kJ
Grassi	56.4 g
di cui Acidi Grassi Saturi	9.2 g
Carboidrati	89.6 g
di cui Zuccheri	11.6 g
Fibre	13.2 g
Proteine	28.9 g
Sodio	1503.1 mg

Allergens

Molluschi, Può contenere tracce di allergeni, Cereali contenenti glutine, Sedano, Soia, Semi di sesamo, Pesce, Latte, Crostacei, Uova, Senape, Anidride solforosa e solfiti, Arachidi, Lupino, Frutta a guscio

Always check the product labels for allergen information.



Cuocere le zucchini

Sbucciate e tritate finemente la **cipolla**. Tagliate il **limone** a spicchi.

Tagliate le **zucchini** a tocchetti di 1-2 cm circa.

Scaldare un'ampia padella a fuoco medio con un filo d'**olio** e rosolate l'**aglio** (potete tenere la buccia) e la **cipolla** per 2-3 minuti.

Unite le **zucchini**, un pizzico di **sale** e cuocete per 8 minuti con il coperchio, mescolando ogni tanto.

Togliete il coperchio, condite con un pizzico di **peperoncino** e il succo di spicchio di **limone** , (dosate a piacere) e proseguite la cottura per 4 minuti, finché saranno dorate e completamente tenere.



Cuocere i ravioli

Portate a bollore una pentola d'**acqua** salata per i **ravioli**.

Lessateli seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione, poi scolateli con un mestolo forato (conservate l'**acqua di cottura**) e trasferiteli nella padella usata per le zucchini.

Incorporate la crema di **zucchini** e mescolate bene per amalgamare gli ingredienti.

Se necessario, unite qualche cucchiaino d'**acqua di cottura** per rendere la crema più liquida.



Preparare la crema

Eliminate l'**aglio** e trasferite le **zucchini** in un bicchiere del mixer, insieme a 3-4 cucchiaini d'**olio** (6-7 per 4 porzioni), il succo di uno spicchio di **limone** a persona, qualche foglia di **basilico** e 1-2 cucchiaini d'**acqua**.

Frullate fino a ottenere una crema liscia. Assaggiare e aggiustate a piacere con **sale** e **pepe**.



Disporre nei piatti

Distribuite i **ravioli** nei piatti.

Guarnite con **noci** e **basilico**.

Enjoy your meal!