



HELLO
FRESH

Tortiglioni golosi in crema di noci e mazzancolle

con Grana Padano Dop, panna e noce moscata

Veloce

Preparation time : 25 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/tortiglioni-golosi-in-crema-di-noci-e-mazzancolle-566>

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
Tortiglioni (g)	250	500	750
Grana Padano Dop (pacchetto)	1	2	3
Panna Da Cucina (pacchetto)	1	2	3
Noci (g)	40	80	120
Noce moscata (pacchetto)	¼	½	¾
Timo (g)	2½	5	7½
Aglio (pezzo(!))	1	2	3
Spinacino baby (g)	100	200	300
Mazzancolle tropicali (pacchetto)	1	2	3
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	835 Kcal
Energia (kJ)	3493 kJ
Grassi	32 g
di cui Acidi Grassi Saturi	12.1 g
Carboidrati	94.1 g
di cui Zuccheri	6.6 g
Fibre	6.8 g
Proteine	39.5 g
Sodio	547.42 mg

Allergens

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

Always check the product labels for allergen information.



Cuocere la salsiccia

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 per la pasta e lessate i **tortiglioni** per 12 minuti.

Nel frattempo, eliminate la pelle della **salsiccia** e riducetela a tocchetti di circa 2 cm.

Scaldare una padella a fuoco medio e rosolate la salsiccia per 6-7 minuti, finché sarà dorata all'esterno e non più rosa al centro.

Ricetta personalizzata: cuocete le mazzancolle in padella a fuoco medio-alto per 3-4 minuti, finché sono rosa all'esterno e opache al centro.



Condire la pasta

Tenete da parte un bicchiere di **acqua di cottura** e scolate i tortiglioni.

Rimetteteli in pentola e conditeli con la **salsa**.

Unite qualche altro cucchiaino di acqua di cottura per rendere il condimento più cremoso, se necessario.

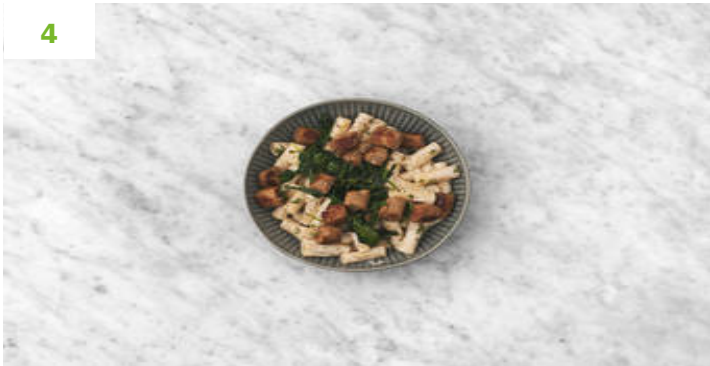


Preparare il pesto di noci

Unite in padella gli **spinaci** (ricordate di lavarli bene) e proseguite la cottura per 2-3 minuti, o finché saranno appassiti.

Intanto, sbucciate l'**aglio** (lo userete a crudo, omettetelo se non lo gradite).

Raccoglietelo in un bicchiere del mixer con le **noci**, la **panna**, il **Grana Padano**, un pizzico di **noce moscata**, qualche fogliolina di **timo** e qualche cucchiaino di **acqua di cottura**. Frullate fino a ottenere una **salsa** consistenza omogenea. In alternativa, se non volete sporcare il frullatore, tritate finemente aglio e noci e uniteli agli altri ingredienti.



Disporre nei piatti

Disponete i **tortiglioni** nei piatti.

Adagiate sopra la **salsiccia** con gli **spinaci** e guarnite con qualche foglia di **timo**.

Enjoy your meal!