



Pinsa alla crema di stracchino e peperoni con cipolle soffritte e melanzane dorate

25 minuti

20



Pinsa



Melanzana



Peperone



Cipolla



Stracchino



La tua opinione conta! Apri la sezione della app "Il mio menù" e scorri le settimane precedenti per lasciare un voto alle ricette: la tua opinione aiuterà i nostri chef a creare piatti ancora più buoni!

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio d'oliva

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Pinsa 11 13	1 pacchetto	2 pacchetti
Melanzana**	1 pezzo	2 pezzi
Peperone**	1 pezzo	2 pezzi
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Stracchino** 7	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	403 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	1938 kJ/ 463 kcal	481 kJ/ 115 kcal
Grassi (g)	14 g	4 g
Grassi saturi (g)	8 g	2 g
Carboidrati (g)	64 g	16 g
Zuccheri (g)	12 g	3 g
Fibre (g)	6 g	2 g
Proteine (g)	20 g	5 g
Sale (g)	2 g	0.5 g

Allergeni

7) Latte **11)** Soia **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



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](https://www.hellofresh.it)

1



Cuocere i peperoni

- Preriscaldate il forno a 220 °C.
- Tagliate il **peperone** a striscioline.
- Sbucciate e affettate sottilmente la **cipolla**.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella antiaderente e soffriggete la **cipolla** per 1-2 minuti. Unite i **peperoni**, un pizzico di **sale**, **pepe** e 2-3 cucchiari d'**acqua**. Coprite con un coperchio e proseguite la cottura per circa 10-12 minuti.
- Trasferite in un bicchiere del mixer con 1-2 cucchiari d'**olio** e 1-2 cucchiari d'**acqua** (per 2 persone) e frullate fino a ottenere una crema omogenea. Se necessario, aggiungete olio o acqua per regolare la consistenza, assaggiate e aggiustate di sale.

3



Infornare la pinsa

- Irrorate entrambi i lati della **pinsa** con un filo d'**olio**, disponetela su una teglia foderata con carta da forno e cuocete in forno caldo per 7 minuti.
- Sfnate la **pinsa**, spalmate sulla base la **crema di peperoni**, disponete sopra le fette di **melanzana** e lo **stracchino** a tocchetti.
- Infornate nuovamente per 2-3 minuti.

2



Grigliare le melanzane

- Tagliate la **melanzana** a fette tonde spesse circa 0,5 cm.
- Scaldate bene una padella ampia con 3 cucchiari d'**olio** a fuoco medio-alto.
- Rosolate le fette di melanzana per 8 minuti, voltatele e cuocete per altri 8 minuti, facendo pressione con una forchetta per far fuoriuscire l'acqua contenuta all'interno.
- Alla fine salate e pepate a piacere.

4



Disporre nei piatti

- Irrorate la **pinsa** con un filo di **olio extravergine**.
- Conditela con una macinata di **pepe** a piacere e tagliatela a fette.

Buon Appetito!