



# 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 <b>11</b> <b>13</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Melanzana**	1 pezzo	2 pezzi
Peperone**	1 pezzo	2 pezzi
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Stracchino** <b>7</b>	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>403 g</b>	<b>100 g</b>
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://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!