



Pizza Amatriciana pancetta e pecorino

con sugo di pomodoro e cipolla

25 minuti

18



Pancetta



Basi per pizza



Salsa di pomodoro



Pecorino romano Dop



Cipolla



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe,
Zucchero

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Pancetta**	1 pacchetto	2 pacchetti
Basi per pizza 11 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Salsa di pomodoro	1 pacchetto	2 pacchetti
Pecorino romano Dop** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Cipolla	1 pezzo	1 pezzo

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	465 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3388 kJ/ 810 kcal	729 kJ/ 174 kcal
Grassi (g)	31 g	7 g
Grassi saturi (g)	13 g	3 g
Carboidrati (g)	97 g	21 g
Zuccheri (g)	13 g	3 g
Fibre (g)	5 g	1 g
Proteine (g)	33 g	7 g
Sale (g)	6 g	1 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)



Preparare il sugo

- Preriscaldate il forno a 220 °C.
- Sbucciate e tagliate la **cipolla** a fette sottili.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio-alto.
- Unite la **cipolla** con un pizzico di **sale**, **pepe** e rosolate per 4-5 minuti.
- Aggiungete la **salsa di pomodoro** e, per 2 persone, 100 ml di **acqua** (circa mezzo bicchiere) con 1 cucchiaino di **zucchero** e un pizzico di **sale**. Assaggiate e aggiustate di sale e zucchero a piacere.
- Cuocete con il coperchio per 12-13 minuti, finché il sugo si sarà leggermente ristretto.



Cuocere la pizza

- Infornate le **pizze** per 6-8 minuti, finché la **pancetta** sarà cotta e il **pecorino** avrà formato una crosticina dorata.



Comporre la pizza

- Disponete le basi per pizza su una teglia foderata di carta da forno.
- Distribuite sopra la **salsa di pomodoro**.
- Unite le fette di **pancetta** e spolverizzate con il **pecorino**.



Disporre nei piatti

- Distribuite le **pizze** nei piatti.
- Conditele con una macinata di **pepe** a piacere.

Buon Appetito!