

Pizza Amatriciana pancetta e pecorino

con sugo di pomodoro e cipolla

25 minuti









Basi per pizza



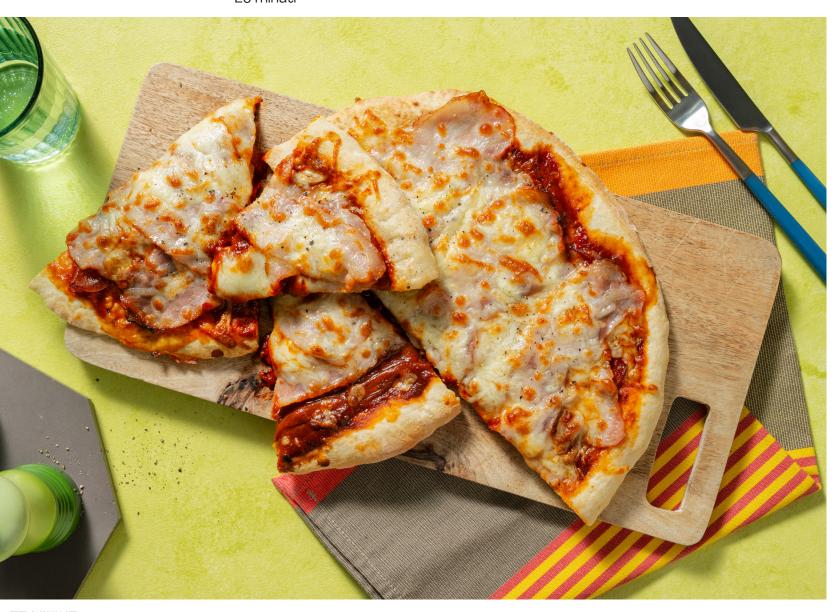


Salsa di pomodoro

Pecorino romano Dop



Cipolla





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

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima

Adesso divertitevi a cucinarel

Ingredienti

2P	4P
1 pacchetto	2 pacchetti
1 pezzo	1 pezzo
	1 pacchetto 1 pacchetto 1 pacchetto 1 pacchetto

^{**}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





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



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.



Cuocere la pizza

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



Disporre nei piatti

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