



Pizza bianca al taleggio e crema di zucca con cipolle caramellate e nocciole

25 minuti • Mangiami per primo

20



Taleggio Dop



Basi per pizza



Cipolla



Glissa Al Balsamico



Nocciole



Zucca



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

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

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Taleggio Dop** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Basi per pizza 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Cipolla	2 pezzi	4 pezzi
Glassa Al Balsamico 14)	1 pacchetto	2 pacchetti
Nocciole 2)	1 pacchetto	1 pacchetto
Zucca**	1 pezzo	1 pezzo

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	461 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3558 kJ/ 850 kcal	772 kJ/ 184 kcal
Grassi (g)	33 g	7 g
Grassi saturi (g)	19 g	4 g
Carboidrati (g)	99 g	21 g
Zuccheri (g)	13 g	3 g
Fibre (g)	10 g	2 g
Proteine (g)	37 g	8 g
Sale (g)	4 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 7) Latte 11) Soia 13) Cereali contenenti glutine 14) Anidride solforosa e solfiti

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



Cuocere la zucca

- Preiscaldate il forno a 220 °C (oppure 200 °C se ventilato).
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio. Unite la **zucca**, un pizzico di **sale**, **pepe** e 1-2 cucchiaini d'**acqua** per persona. Coprite con il coperchio e cuocete per circa 13-14 minuti, o finché la zucca sarà tenera.
- Una volta cotta, frullatela con 2 cucchiaini d'**olio**, 3-4 cucchiaini d'**acqua**, un pizzico di **sale** e **pepe**, fino a ottenere una consistenza liscia e cremosa.
- Se necessario, allungatela con qualche altro cucchiaino d'acqua.



Farcire la pizza

- Tritate finemente le **nocciole**.
- Tagliate il **taleggio** a tocchetti.
- Sfornate le **basi pizza** e spalmatevi sopra la **crema di zucca**. Unite il **taleggio** a tocchetti, le **cipolle** caramellate e le **nocciole**.
- Infornate nuovamente per altri 3 minuti circa, o finché il taleggio si sarà sciolto.



Rosolare le cipolle

- Nel frattempo che cuoce la zucca, sbucciate e tagliate le **cipolle** a fette sottili.
- Rosolatele in padella con un filo d'**olio** e un pizzico di **sale** per 2-3 minuti, mescolando di tanto in tanto. Aggiungete, per ogni persona, 1 cucchiaino di **zucchero**, 2 cucchiaini d'**acqua** e la **glassa al balsamico** e proseguite la cottura a fuoco basso per 6-7 minuti, finché saranno tenere e traslucide.
- Disponete le **basi pizza** su una teglia con carta da forno, irroratele con un filo d'**olio** e cuocete in forno per 7 minuti.



Disporre nei piatti

- Disponete la **pizza** nei piatti.
- Condite con una macinata di **pepe** a piacere.

Buon Appetito!