



# 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](http://hellofresh.it)

1



## 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.

3



## 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.

2



## 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.

4



## Disporre nei piatti

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

Buon Appetito!