



Naan all'italiana cotto e stracchino con zucchine, pomodori secchi e noci

25 minuti

18



Naan



Prosciutto cotto a fette



Zucchina



Noci



Stracchino



Pomodori Secchi



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, 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
Naan 7) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Prosciutto cotto a fette**	70 g	140 g
Zucchina**	1 pezzo	2 pezzi
Noci 2)	1 pacchetto	1 pacchetto
Stracchino** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodori Secchi	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	350 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2645 kJ/ 632 kcal	756 kJ/ 181 kcal
Grassi (g)	26 g	7 g
Grassi saturi (g)	9 g	3 g
Carboidrati (g)	71 g	20 g
Zuccheri (g)	10 g	3 g
Fibre (g)	7 g	2 g
Proteine (g)	27 g	8 g
Sale (g)	3 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio **7)** Latte **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



Preparare gli ingredienti

- Riducete le **zucchine** a rondelle di circa 0,5 cm.
- Tritate grossolanamente le **noci**.



Tostare il naan

- Tostate i **naan** a fuoco medio in una ampia padella antiaderente per circa 2 minuti per lato.
- Trasferiteli su un tagliere e adagiatevi sopra lo **stracchino** a tocchetti, il **prosciutto**, le **zucchine** e i **pomodori secchi**.
- Trasferite nuovamente i **naan** nella padella, coprite con un coperchio e scaldateli per altri 2 minuti, finché lo stracchino si sarà sciolto.



Cuocere le zucchine

- Scaldate bene una padella a fuoco medio e cuocete le **zucchine** con 1 cucchiaio d'**olio**, 3 cucchiaini d'**acqua** e con il coperchio per 6 minuti, mescolando ogni tanto.
- Togliete il coperchio e proseguite per 4 minuti. Alla fine salate a piacere.



Disporre nei piatti

- Disponete i **naan** nei piatti e guarniteli con le **noci**.
- Irrorateli a piacere con un filo d'**olio d'oliva**.

Buon Appetito!