



# 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 <b>7)</b> <b>13)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Prosciutto cotto a fette**	70 g	140 g
Zucchina**	1 pezzo	2 pezzi
Noci <b>2)</b>	1 pacchetto	1 pacchetto
Stracchino** <b>7)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodori Secchi	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>350 g</b>	<b>100 g</b>
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](http://hellofresh.it)



## Preparare gli ingredienti

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



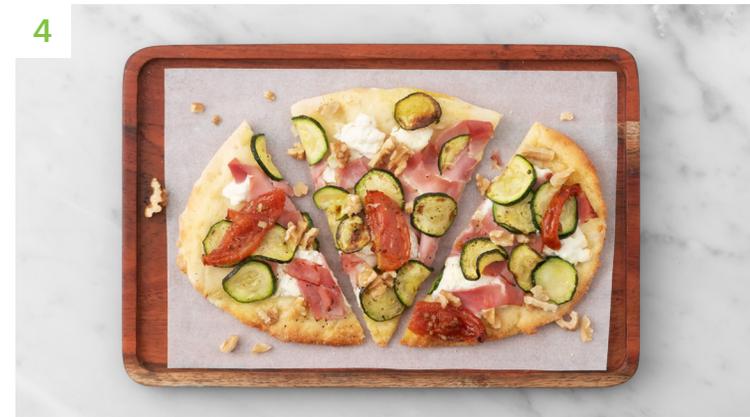
## Tostare il naan

- 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 cucchiaino 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!