



Pinsa saporita alle alici e ricotta soffice con cipolle fondenti e pomodoro

25 minuti

18



Pomodoro



Pinsa



Alici



Cipolla



Ricotta



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

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

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Pomodoro**	1 pezzo	2 pezzi
Pinsa 11 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Alici 4)	46 g	92 g
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Ricotta** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	363 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2121 kJ/ 507 kcal	584 kJ/ 140 kcal
Grassi (g)	18 g	5 g
Grassi saturi (g)	9 g	3 g
Carboidrati (g)	56 g	15 g
Zuccheri (g)	7 g	2 g
Fibre (g)	1 g	0 g
Proteine (g)	26 g	7 g
Sale (g)	5 g	1 g

Allergeni

4) Pesce **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



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it

1



Caramellare le cipolle

- Preiscaldate il forno a 220 °C (oppure 200 °C se ventilato).
- Sbucciate la **cipolla** e riducetela a fettine sottili.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella antiaderente, aggiungete la **cipolla**, un pizzico di **sale** e fate rosolare a fuoco medio per 2-3 minuti.
- Unite, per 2 persone, un cucchiaino di **aceto**, uno di **zucchero** e uno di **acqua**. Mescolate bene e proseguite la cottura a fuoco basso per circa 6-7 minuti, finché le cipolle saranno tenere e traslucide.

3



Farcire la pinsa

- Disponete la pinsa su una teglia con carta da forno, irroratela con un filo d'olio e adagiatevi sopra le fette di **pomodoro**.
- Condite con un pizzico di **sale** e infornate per circa 8-9 minuti, finché la **pinsa** risulterà dorata.
- Sfornate la **pinsa**, disponete sopra le **cipolle** caramellate e infornate nuovamente per altri 2-3 minuti.

2



Preparare la ricotta

- Nel frattempo, condite la **ricotta** con un filo d'**olio**, **sale** e **pepe** e lavoratela con una forchetta fino a ottenere una consistenza cremosa.
- Se necessario, aggiungete 1-2 cucchiaini d'**acqua** per allungare la consistenza.
- Tagliate il **pomodoro** a fette.

4



Disporre nei piatti

- Guarnite la **pinsa** con qualche cucchiaino di **crema di ricotta**, i filetti di **alici** e irrorate con un filo d'**olio**.
- Tagliate a quadretti e distribuite nei piatti.

Buon Appetito!