



# Pinsa fragrante alla mozzarella e zucchine con condimento al basilico e noci tostate

30 minuti

14



Aglio



Zucchina



Mozzarella



Basilico



Noci



Pinsa



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

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

## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Aglio	3 spicchi	6 spicchi
Zucchini**	1 pezzo	2 pezzi
Mozzarella** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g
Noci 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pinsa 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	295 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2095 kJ/ 501 kcal	712 kJ/ 170 kcal
Grassi (g)	20 g	7 g
Grassi saturi (g)	8 g	3 g
Carboidrati (g)	53 g	18 g
Zuccheri (g)	5 g	2 g
Fibre (g)	2 g	1 g
Proteine (g)	25 g	9 g
Sale (g)	2 g	1 g

## Allergeni

2) Frutta a guscio 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](http://hellofresh.it)



## Preparare gli ingredienti

- Preriscaldate il forno a 220 °C (oppure 200 °C se ventilato).
- Tagliate le **zucchine** a rondelle di 0,5 cm.
- Sbucciate l'**aglio**.
- Scaldate bene una padella a fuoco medio senza condimenti, tostate le **noci** per 1 minuto e spostatele in un piattino.



## Infornare la pinsa

- Disponete la **pinsa** su una teglia con carta da forno. Irroratela con un filo d'**olio**, condite con un pizzico di **sale** e adagiate sopra le **zucchine**.
- Cuocetela in forno caldo per 8-9 minuti finché risulterà croccante.
- Sfornate, aggiungete la **mozzarella** e infornate nuovamente per altri 2-3 minuti.



## Cuocere le zucchini

- Riportate la padella su fuoco medio, aggiungete 2 cucchiaini d'**olio** e rosolate l'**aglio** per 1-2 minuti.
- Aggiungete le **zucchine** e 3 cucchiaini d'**acqua**, coprite con un coperchio e cuocetele per 2-3 minuti, mescolando ogni tanto.
- Togliete il coperchio e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti. Alla fine salate a piacere.



## Disporre nei piatti

- Sfornate la **pinsa**, irroratela con il **condimento** al basilico e guarnite con le **noci**.
- Tagliatela a fette e distribuite nei piatti.



## Tagliare la mozzarella

- Tagliate intanto la **mozzarella** a fette e tamponatele con carta da cucina.
- Tritate finemente il **basilico** e mettetelo in una ciotolina con, per 2 persone, 4 cucchiaini d'**olio** e 1 cucchiaino di **aceto**.

Buon Appetito!