



# Pizza Amatriciana pancetta e pecorino

con sugo di pomodoro e cipolla

25 minuti

4



Pancetta



Basi per pizza



Salsa di pomodoro



Pecorino romano Dop



Cipolla



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

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

## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Pancetta**	1 pacchetto	2 pacchetti
Basi per pizza <b>11</b> <b>13</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Salsa di pomodoro	1 pacchetto	2 pacchetti
Pecorino romano Dop** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Cipolla	1 pezzo	1 pezzo

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>465 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	3388 kJ/ 810 kcal	729 kJ/ 174 kcal
Grassi (g)	31 g	7 g
Grassi saturi (g)	13 g	3 g
Carboidrati (g)	97 g	21 g
Zuccheri (g)	13 g	3 g
Fibre (g)	5 g	1 g
Proteine (g)	33 g	7 g
Sale (g)	6 g	1 g

## Allergeni

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 il sugo

- Preriscaldate il forno a 220 °C.
- Sbucciate e tagliate la **cipolla** a fette sottili.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio-alto.
- Unite la **cipolla** con un pizzico di **sale**, **pepe** e rosolate per 4-5 minuti.
- Aggiungete la **salsa di pomodoro** e, per 2 persone, 100 ml di **acqua** (circa mezzo bicchiere) con 1 cucchiaino di **zucchero** e un pizzico di **sale**. Assaggiate e aggiustate di sale e zucchero a piacere.
- Cuocete con il coperchio per 12-13 minuti, finché il sugo si sarà leggermente ristretto.



## Cuocere le pizze

- Infornate le **pizze** per 6-8 minuti, finché la **pancetta** sarà cotta e il **pecorino** avrà formato una crosticina dorata.



## Comporre le pizze

- Disponete le **basi per pizza** su una teglia foderata di carta da forno.
- Distribuite sopra il **sugo**.
- Unite le fette di **pancetta** e spolverizzate con il **pecorino**.



## Disporre nei piatti

- Distribuite le **pizze** nei piatti.
- Conditele con una macinata di **pepe** a piacere.

Buon Appetito!