



Pizza filante alla mozzarella e zucchine con noci tostate e glassa al balsamico

25 minuti

20



Zucchina



Mozzarella



Aglio



Noci



Basi per pizza



Glassa Al Balsamico



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
Zucchina**	2 pezzi	4 pezzi
Mozzarella** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Noci 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Basi per pizza 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Glassa Al Balsamico 14)	2 pacchetti	4 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	499 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3445kJ/ 823 kcal	691 kJ/ 165 kcal
Grassi (g)	31 g	6 g
Grassi saturi (g)	14 g	3 g
Carboidrati (g)	96 g	19 g
Zuccheri (g)	14 g	3 g
Fibre (g)	5 g	1 g
Proteine (g)	40 g	8 g
Sale (g)	3 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 7) Latte 11) Soia 13) Cereali contenenti glutine 14) Anidride solforosa e solfiti

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](https://www.hellofresh.it)



Preparare gli ingredienti

- Preiscaldate il forno a 220 °C (oppure 200 °C se ventilato).
- Sbucciate l'**aglio**.
- Portate una padella antiaderente su fuoco medio con 2 cucchiai di **olio** e rosolate l'**aglio** per 1-2 minuti, o finché si sarà leggermente colorito.
- Intanto, tagliate le **zucchine** a rondelle di circa 0,5 cm.



Infornare la pizza

- Adagiate le **basi per pizza** su una teglia con carta da forno, conditele con un filo d'**olio**, un pizzico di **sale** e disponete sopra le **zucchine**.
- Cuocete in forno caldo per 8-9 minuti, quindi sfornate, aggiungete la **mozzarella** e infornate nuovamente per altri 2-3 minuti, o finché la mozzarella sarà filante.
- Ripulite la padella con carta da cucina, riportatela su fuoco medio senza condimenti e tostate le **noci** per 1-2 minuti, finché saranno fragranti.



Cuocere le zucchine

- Aggiungete in padella le **zucchine** e 3 cucchiai d'**acqua**. Coprite con un coperchio e cuocete per 2-3 minuti, mescolando ogni tanto.
- Togliete il coperchio e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti, o finché le zucchine saranno dorate. Alla fine salate a piacere.
- Nel frattempo, tagliate la **mozzarella** a fette.



Disporre nei piatti

- Sfnate la **pizza**, irroratela con la **glassa** al balsamico e guarnite con le **noci**.
- Tagliatela a fette e distribuite nei piatti.

Buon Appetito!