

Pizza bianca alla pancetta e brie fondente

con cipolle caramellate e rucola

25 minuti







Basi per pizza

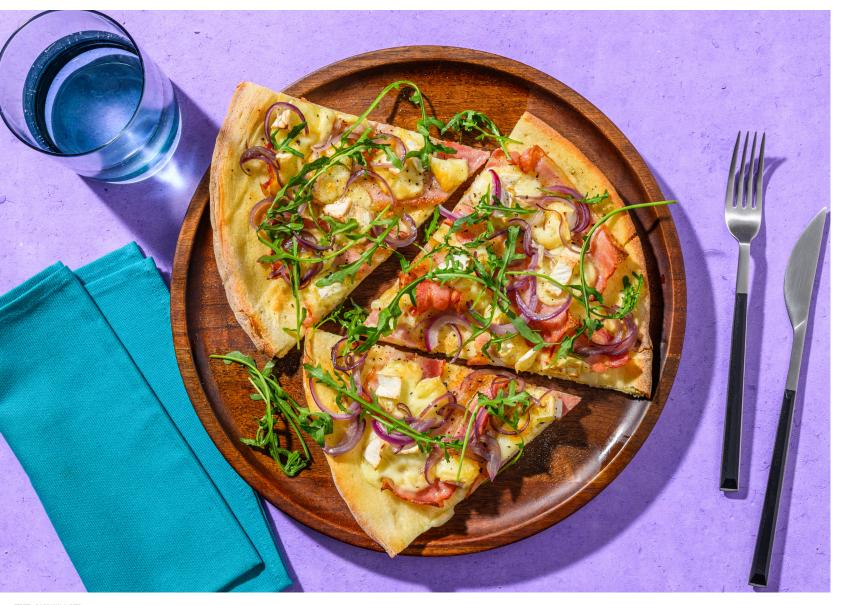




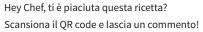
Punta di Brie



Cipolla







Ricetta personalizzata: Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.

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 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti	
Punta di Brie** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti	
Rucola**	50 g	100 g	
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi	

^{**}Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per	Per	Per	Per
	porzione	100g	porzione	100g
per gli ingredienti non cucinati	400 g	100 g	475 g	100 g
Energia (kJ/kcal)			5271 kJ/ 1260 kcal	1110 kJ/ 265 kcal
Grassi (g)	56 g	14 g	77 g	16 g
Grassi saturi(g)	31 g	8 g	39 g	8 g
Carboidrati (g)	89 g	22 g	89 g	19 g
Zuccheri (g)	7 g	2 g	7 g	1 g
Fibre (g)	4 g	1 g	4 g	1 g
Proteine (g)	44 g	11 g	54 g	11 g
Sale (g)	5 g	1 g	7 g	2 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

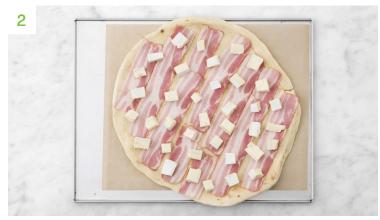
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro





Caramellare le cipolle

- Preriscaldate il forno a 200 °C.
- Sbucciate la cipolla e affettatela sottilmente.
- Scaldate un filo d'olio in una padella a fuoco medio, unite la cipolla, un pizzico di **sale** e cuocete per 3-4 minuti, mescolando ogni tanto.
- Aggiungete, per ogni persona, 1 cucchiaino di zucchero, 2 cucchiai d'acqua e proseguite la cottura a fuoco basso per 5-6 minuti, finché saranno tenere e traslucide.



Comporre la pizza

- Adagiate la pancetta sopra le basi per pizza.
- Tagliate il **brie** a tocchetti e distribuitelo sulle fette di pancetta.



Cuocere la pizza

- Infornate le **pizze** per 6-8 minuti, finché la pancetta sarà cotta e il brie fuso.
- Condite la rucola con un filo d'olio e un pizzico di sale.



Disporre nei piatti

- Distribuite le pizze nei piatti.
- Guarnitele con le cipolle caramellate e la rucola.