



Pizza bianca alla pancetta e brie fondente con cipolle caramellate e rucola

25 minuti

4



Pancetta



Basi per pizza



Punta di Brie



Rucola



Cipolla



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

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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, 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 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 porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	400 g	100 g	475 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	4304 kJ/ 1029 kcal	1076 kJ/ 257 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



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

1



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 cucchiaini d'**acqua** e proseguite la cottura a fuoco basso per 5-6 minuti, finché saranno tenere e traslucide.

3



Cuocere la pizza

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

2



Comporre la pizza

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

4



Disporre nei piatti

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

Buon Appetito!