



# Focaccia alle patate, ricotta e cipolle dolci con spinaci baby e olive leccino

25 minuti

20



Basi per pizza



Cipolla



Olive leccino



Patate



Origano Secco



Ricotta



Spinacino baby



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

|                               | 2P          | 4P          |
|-------------------------------|-------------|-------------|
| Basi per pizza <b>11) 13)</b> | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Cipolla                       | 2 pezzi     | 4 pezzi     |
| Olive leccino                 | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Patate                        | 2 pezzi     | 4 pezzi     |
| Origano Secco                 | 1 pacchetto | 1 pacchetto |
| Ricotta** <b>7)</b>           | 2 pacchetti | 4 pacchetti |
| Spinacino baby**              | 100 g       | 200 g       |

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

|                                  | Per porzione         | Per 100g            |
|----------------------------------|----------------------|---------------------|
| per gli ingredienti non cucinati | <b>631 g</b>         | <b>100 g</b>        |
| Energia (kJ/kcal)                | 3500 kJ/<br>836 kcal | 555 kJ/<br>133 kcal |
| Grassi (g)                       | 22 g                 | 4 g                 |
| Grassi saturi (g)                | 14 g                 | 2 g                 |
| Carboidrati (g)                  | 129 g                | 20 g                |
| Zuccheri (g)                     | 11 g                 | 2 g                 |
| Fibre (g)                        | 9 g                  | 2 g                 |
| Proteine (g)                     | 30 g                 | 5 g                 |
| Sale (g)                         | 3 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)

1



## Cuocere le patate

- Preriscaldare il forno a 220 °C.
- Portate a bollore una pentola d'**acqua** salata. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.
- Sbucciate le **patate**, tagliatele a cubetti da 2 cm e lessatele per circa 15-18 minuti, o finché saranno tenere.
- Una volta cotte, schiacciatele con una forchetta e conditele con un filo d'**olio**, **sale** e **pepe**.

3



## Infornare la pizza

**TIP: ricordate di lavare bene lo spinacino prima di condirlo.**

- Disponete le **basi per pizza** su una teglia con carta da forno. Spalmatevi sopra le **patate** schiacciate, poi unite la **ricotta** a tocchetti, le **olive** e un pizzico di **origano**.
- Infornate per 8-10 minuti.
- Nel frattempo condite lo **spinacino** con un filo d'**olio** e un pizzico di **sale**.

2



## Preparare le cipolle

- Nel frattempo, sbucciate le **cipolle** e affettatele sottilmente.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio, unite le cipolle, 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.

4



## Disporre nei piatti

- Guarnite la **pizza** con lo **spinacino** e le **cipolle**.
- Tagliate a fette e servite.

Buon Appetito!