



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 11) 13)	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** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Spinacino baby**	100 g	200 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	631 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3500 kJ/ 836 kcal	555 kJ/ 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

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.
- Scaldare 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!