



Pizza bianca rustica salsiccia e cipolla

con crema di ricotta e bietole rosolate

25 minuti

19



Salsiccia di maiale



Cipolla



Bietola



Ricotta



Basi per pizza



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
Salsiccia di maiale**	1 pacchetto	2 pacchetti
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Bietola**	200 g	400 g
Ricotta** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Basi per pizza 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	520 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3414 kJ/ 816 kcal	657 kJ/ 157 kcal
Grassi (g)	30 g	6 g
Grassi saturi (g)	15 g	3 g
Carboidrati (g)	93 g	18 g
Zuccheri (g)	11 g	2 g
Fibre (g)	5 g	1 g
Proteine (g)	45 g	9 g
Sale (g)	5 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



Rosolare le bietole

- Preriscaldate il forno a 220 °C.
- Sbucciate e tritate la **cipolla**.
- Eliminate la parte più coriacea del gambo e riducete le **bietole** a tocchetti di circa 2 cm.
- Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio con 1-2 cucchiaini d'**olio** e rosolate la **cipolla** per 2-3 minuti.
- Aggiungete le **bietole**, **sale**, **pepe** e 3 cucchiaini di **acqua** per persona e cuocete per 10-11 minuti, o finché saranno tenere.



Assemblare la pizza

- Disponete le **basi per pizza** su una teglia con carta da forno, irroratele con un filo d'**olio** e cuocete in forno per 7 minuti.
- Sfnatele e spalmate sopra la **ricotta**, usando una spatola o il dorso del cucchiaio.
- Aggiungete quindi le **bietole** e la **salsiccia**.
- Infornate nuovamente per 2-3 minuti.



Cuocere la salsiccia

TIP: la salsiccia sarà cotta quando risulterà opaca e chiara al centro.

- Scaldate una seconda padella con un cucchiaino d'**olio** a fuoco medio-alto.
- Eliminate la pelle della **salsiccia**, tagliatela a pezzetti quindi rosolatela per 5-6 minuti, sgranandola con un cucchiaino di legno.
- Condite la **ricotta** con un cucchiaino d'**olio** (per 2 persone), **sale** e **pepe** a piacere.



Disporre nei piatti

- Disponete le **pizze** nei piatti e condite a piacere con una macinata di **pepe**.

Buon Appetito!