



Pinsa al pesto di edamame e pecorino con mozzarella senza lattosio, basilico e noci

25 minuti

10



Basilico



Aglione



Mozzarella senza
lattosio



Pecorino romano
Dop



Noci



Pinsa



Edamame Bio



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
Basilico**	5 g	10 g
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Mozzarella senza lattosio** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pecorino romano Dop** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Noci 2)	1 pacchetto	1 pacchetto
Pinsa 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Edamame Bio 11)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	299 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2660 kJ/ 636 kcal	890 kJ/ 213 kcal
Grassi (g)	30 g	10 g
Grassi saturi(g)	12 g	4 g
Carboidrati (g)	52 g	17 g
Zuccheri (g)	4 g	1 g
Fibre (g)	6 g	2 g
Proteine (g)	35 g	12 g
Sale (g)	4 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 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!

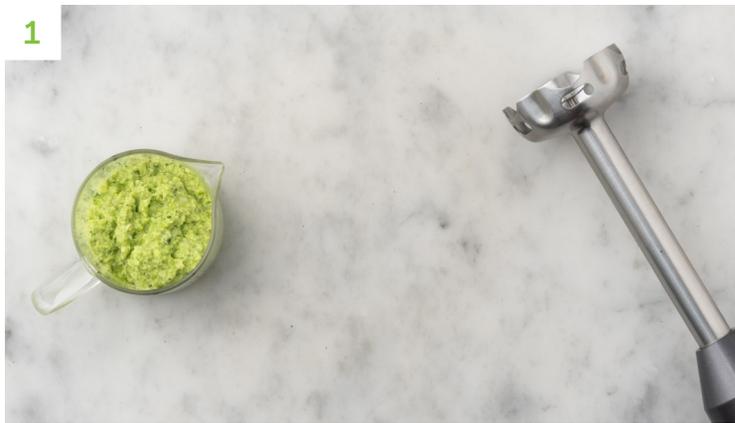
Conservate il kit ricette in frigo

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



Preparare il pesto di edamame

TIP: omettete l'aglio se non ne gradite il sapore, la ricetta sarà comunque deliziosa.

- Preriscaldare il forno a 220 °C.
- Tritate grossolanamente le **noci**.
- Scolate gli **edamame** dal liquido di conservazione e sciacquateli sotto acqua corrente.
- Frullate gli **edamame** con 1 cucchiaio d'**olio extravergine** per persona, il **pecorino**, 3-4 foglie di **basilico**, un pizzico di **sale**, **pepe** e mezzo spicchio di **aglio** privato dell'anima centrale.

3



Tagliare la mozzarella

- Nel frattempo tagliate la **mozzarella** a cubetti.
- Sfornate la **pinsa** e distribuitela sopra il **pesto di edamame**, la **mozzarella** e le **noci**.
- Infornatela nuovamente per altri 2-3 minuti.

2



Infornare la pinsa

- Irrorate la **pinsa** con un filo d'**olio** e infornate per circa 7 minuti direttamente sulla griglia o su una teglia con carta da forno.

4



Disporre nei piatti

- Irrorate la **pinsa** con un generoso filo di **olio extravergine** e guarnitela con qualche foglia di **basilico**.
- Tagliate la **pinsa** a fette e distribuitela nei piatti.

Buon Appetito!