



Pinsa alla calabrese 'nduja e ricotta con melanzane, basilico e limone

25 minuti • Piccante

18



'Nduja



Pinsa



Ricotta



Limone



Basilico



Melanzana



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
'Nduja** 🍌	125 g	250 g
Pinsa 11 13	1 pacchetto	2 pacchetti
Ricotta** 7	1 pacchetto	2 pacchetti
Limone	1 pezzo	1 pezzo
Basilico**	5 g	10 g
Melanzana**	1 pezzo	2 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	430 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2984 kJ/ 713 kcal	694 kJ/ 166 kcal
Grassi (g)	40 g	9 g
Grassi saturi (g)	18 g	4 g
Carboidrati (g)	61 g	14 g
Zuccheri (g)	10 g	2 g
Fibre (g)	6 g	1 g
Proteine (g)	26 g	6 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



Grigliare le melanzane

TIP: per velocizzare i tempi, potete cuocere le melanzane usando due padelle.

- Preiscaldate il forno a 220 °C in modalità statica.
- Tagliate la **melanzana** a rondelle di 1 cm circa.
- Scaldate bene una padella ampia con 3 cucchiai d'**olio** a fuoco medio-alto.
- Rosolate le fette di melanzana per 8 minuti, voltatele e cuocete per altri 8 minuti, facendo pressione con il dorso di una forchetta per far fuoriuscire l'acqua contenuta all'interno.
- Alla fine salate e pepate a piacere.

3



Infornare la pinsa

- Irrorate la **pinsa** con un filo d'**olio** su entrambi i lati, disponetela su una teglia foderata di carta da forno e infornatela per 6-7 minuti.
- Sfornate, condite la pinsa con la **'nduja** a tocchetti e le **melanzane**, quindi infornate nuovamente per altri 2 minuti.

2



Preparare la crema di ricotta

- Trasferite la **ricotta** in una ciotola e mescolatela con 2 cucchiari di **olio** (per 2 persone), un pizzico di **sale**, il succo di uno spicchio di **limone** e qualche foglia di **basilico** spezzettata.

4



Disporre nei piatti

- Condite la **pinsa** con la crema di **ricotta** e irroratela con un filo d'**olio**.
- Tagliatela a fette e distribuitela nei piatti.

Buon Appetito!