

# Pinsa alla 'nduja, melanzane e ricotta

con condimento al limone e basilico fresco

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!

## 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 <b>11</b> <b>13</b> )	1 pacchetto	2 pacchetti
Ricotta** <b>7</b> )	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](http://hellofresh.it)



## Grigliare le melanzane

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

- Preriscaldate 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.



## 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.



## 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.



## 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!