



Pinsa al pesto di edamame e Grana Padano Dop con funghi spadellati e rosmarino

25 minuti

10



Pinza



Edamame Bio



Grana Padano Dop



Funghi



Aglia



Rosmarino Secco



Salsiccia di maiale



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Ricetta personalizzata: Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe, Zucchero

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Pinsa 11 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Edamame Bio 11)	1 pacchetto	2 pacchetti
Grana Padano Dop** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Funghi**	1 pezzo	2 pezzi
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Rosmarino Secco	1 pacchetto	1 pacchetto
Salsiccia di maiale**	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	364 g	100 g	484 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2099 kJ/ 502 kcal	578 kJ/ 138 kcal	2978 kJ/ 712 kcal	616 kJ/ 147 kcal
Grassi (g)	14 g	4 g	28 g	6 g
Grassi saturi (g)	5 g	1 g	11 g	2 g
Carboidrati (g)	61 g	17 g	62 g	13 g
Zuccheri (g)	5 g	1 g	5 g	1 g
Fibre (g)	9 g	2 g	9 g	2 g
Proteine (g)	30 g	8 g	50 g	10 g
Sale (g)	3 g	1 g	5 g	1 g

Allergeni

7) Latte **8)** Uova **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 i funghi

- Preriscaldate il forno a 220 °C.
- Tagliate i **funghi** a fettine.
- Sbucciate l'**aglio** e tagliatelo a metà.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella antiaderente a fuoco medio-alto, unite metà spicchio d'**aglio** e soffriggete per 1-2 minuti.
- Aggiungete anche i **funghi**, un pizzico di **sale**, **pepe** e **zucchero**. Coprite con un coperchio e cuocete per 8-10 minuti, finché saranno morbidi e dorati.

3



Infornare la pinsa

- Disponete la **pinsa** su una teglia con carta da forno, irroratela con un filo d'**olio** e cuocete in forno caldo per circa 7 minuti.
- Sfornate e distribuite sopra il **pesto di edamame** e i **funghi**.

2



Preparare il pesto

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

- Scolate gli **edamame** dal liquido di conservazione e sciacquateli sotto acqua corrente.
- Raccoglieteli in un bicchiere del mixer e frullateli con 2 cucchiaini d'**olio extravergine** per persona, il **Grana Padano**, un pizzico di **sale**, **pepe** e il resto dello spicchio d'**aglio** privato dell'anima centrale.

Ricetta personalizzata: eliminate la pelle della salsiccia, tagliatela a tocchetti e cuocetela a fuoco medio-alto per 5-6 minuti, finché non sarà più rosa al centro.

4



Disporre nei piatti

- Tagliate la **pinsa** a fette, disponetele nei piatti e condite con un pizzico di **pepe** e di **rosmarino**.

Buon Appetito!