



Pinsa alla zucca e gorgonzola fuso con granella di noci e salvia

25 minuti

10



Pinsa



Zucca



Gorgonzola Dop



Noci



Salvia



Pancetta



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, Aceto

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 |
| Zucca** | 1 pezzo | 1 pezzo |
| Gorgonzola Dop** 7) | 1 pacchetto | 1 pacchetto |
| Noci 2) | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Salvia** | 1 pezzo | 2 pezzi |
| Pancetta** | 1 pacchetto | 2 pacchetti |

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

| | Per porzione | Per 100g | Per porzione | Per 100g |
|----------------------------------|-------------------|------------------|-------------------|------------------|
| per gli ingredienti non cucinati | 278 g | 100 g | 353 g | 100 g |
| Energia (kJ/kcal) | 2336 kJ/ 558 kcal | 842 kJ/ 201 kcal | 3302 kJ/ 789 kcal | 937 kJ/ 224 kcal |
| Grassi (g) | 25 g | 9 g | 46 g | 13 g |
| Grassi saturi (g) | 12 g | 4 g | 20 g | 6 g |
| Carboidrati (g) | 54 g | 20 g | 54 g | 15 g |
| Zuccheri (g) | 5 g | 2 g | 5 g | 1 g |
| Fibre (g) | 8 g | 3 g | 8 g | 2 g |
| Proteine (g) | 24 g | 9 g | 35 g | 10 g |
| Sale (g) | 3 g | 1 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 helloworldfresh.it

1



Preparare gli ingredienti

- Preiscaldate il forno a 220 °C (oppure 200 °C se ventilato).
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio. Unite la **zucca**, la **salvia**, un pizzico di **sale**, **pepe** e 1-2 cucchiaini d'**acqua** per persona. Coprite con il coperchio e cuocete per circa 13-14 minuti, o finché la zucca sarà tenera.
- Una volta cotta, eliminate la salvia e frullate la zucca con 2 cucchiaini d'**olio**, 3-4 cucchiaini d'**acqua**, un pizzico di **sale** e **pepe**, fino a ottenere una consistenza liscia e cremosa.
- Se necessario, allungatela con qualche altro cucchiaino d'acqua.

3



Farcire la pinsa

- Sfornate la **pinsa**, spalmatevi la **crema di zucca** e adagiate sopra il **gorgonzola**.
- Infornate nuovamente per altri 3 minuti circa, o finché il **gorgonzola** si sarà sciolto.

2



Infornare la pinsa

- Disponete la **pinsa** su una teglia con carta da forno, irroratela con un filo d'**olio** e cuocete in forno per 7 minuti.
- Nel frattempo eliminate la crosta del **gorgonzola** e tagliatelo a cubetti.

Ricetta personalizzata: cuocete la pancetta a fuoco medio-alto per 5-6 minuti, finché sarà dorata.

4



Disporre nei piatti

- Sfornate la **pinsa** e guarnite con le **noci**, tritate grossolanamente.
- Tagliatela a fette e distribuite nei piatti.

Buon Appetito!