



# Pinsa al pesto di edamame e funghi con formaggio grattugiato e rosmarino

25 minuti

20



Pinsa



Edamame Bio



Funghi



Formaggio a pasta  
dura grattugiato



Aglione



Rosmarino Secco



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, 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 <b>11</b> <b>13</b>                              | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Edamame Bio** <b>11</b>                                | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Funghi**   | 1 pezzo     | 2 pezzi     |
| Formaggio a pasta dura grattugiato** <b>7</b> <b>8</b> | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Aglio  | 1 spicchio  | 2 spicchi   |
| Rosmarino Secco  | 1 pacchetto | 1 pacchetto |
| Pancetta**   | 1 pacchetto | 2 pacchetti |

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

|                                  | Per porzione         | Per 100g            | Per porzione         | Per 100g            |
|----------------------------------|----------------------|---------------------|----------------------|---------------------|
| per gli ingredienti non cucinati | <b>364 g</b>         | <b>100 g</b>        | <b>439 g</b>         | <b>100 g</b>        |
| Energia (kJ/kcal)                | 2075 kJ/<br>496 kcal | 571 kJ/<br>136 kcal | 3041 kJ/<br>727 kcal | 694 kJ/<br>166 kcal |
| Grassi (g)                       | 14 g                 | 4 g                 | 35 g                 | 8 g                 |
| Grassi saturi(g)                 | 5 g                  | 1 g                 | 13 g                 | 3 g                 |
| Carboidrati (g)                  | 61 g                 | 17 g                | 61 g                 | 14 g                |
| Zuccheri (g)                     | 5 g                  | 1 g                 | 5 g                  | 1 g                 |
| Fibre (g)                        | 9 g                  | 2 g                 | 9 g                  | 2 g                 |
| Proteine (g)                     | 29 g                 | 8 g                 | 40 g                 | 9 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 [helloworld.it](http://helloworld.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.
- Sfnorate e distribuite sopra la crema 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 **formaggio grattugiato**, un pizzico di **sale**, **pepe** e il resto dello spicchio d'**aglio** privato dell'anima centrale.

**Ricetta personalizzata:** cuocete la pancetta a fuoco medio-alto per 5-6 minuti, finché sarà dorata. Disponetela sopra la pinsa prima di servire.

4



## Disporre nei piatti

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

**Buon Appetito!**