



Pinsa al bacon croccante e ricotta con datterini, basilico e glassa al balsamico

25 minuti

3



Glassa Al Balsamico



Basilico



Pinsa



Ricotta



Pancetta



Pomodorini Datterini



Com'è andata la tua consegna?
Scannerizza il QR code
e faccelo sapere!

Dalla dispensa: Zucchero, 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
Glassa Al Balsamico 14)	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g
Pinsa 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Ricotta** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Pancetta**	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodorini Datterini	150 g	250 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	374 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2899 kJ/ 693 kcal	776 kJ/ 186 kcal
Grassi (g)	36 g	10 g
Grassi saturi (g)	17 g	5 g
Carboidrati (g)	62 g	17 g
Zuccheri (g)	8 g	2 g
Fibre (g)	1 g	0.2 g
Proteine (g)	31 g	8 g
Sale (g)	4 g	1 g

Allergeni

7) Latte **11)** Soia **13)** Cereali contenenti glutine
14) Anidride solforosa e solfiti

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



Preparare gli ingredienti

- Preriscaldate il forno a 220 °C (oppure a 200 °C se ventilato).
- Tagliate i **pomodorini** a metà, raccoglieteli in una ciotola e conditeli con un pizzico di **zucchero**, **sale** e un filo d'**olio**.
- Mescolate la **ricotta** con un filo d'**olio** e un pizzico di **sale** e **pepe**.

3



Guarnire la pinsa

- Sfnorate la **pinsa**, distribuitevi sopra la crema di ricotta aiutandovi con un cucchiaino e conditela con un filo d'**olio** e una macinata di **pepe**.

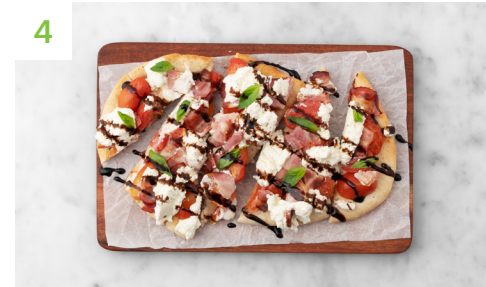
2



Infornare

- Adagiate la **pinsa** su una teglia foderata di carta da forno, irroratela con un filo d'**olio** e disponete sopra i **pomodorini** e la **pancetta**.
- Cuocetela in forno caldo per circa 9-10 minuti.

4



Disporre nei piatti

- Guarnite la **pinsa** con il **basilico** e irroratela a piacere con la **glassa al balsamico**.
- Tagliatela a fette e distribuite nei piatti

Buon Appetito!