



# Pinsa al pesto di edamame e pecorino Dop con mozzarella, basilico e noci

25 minuti

13



Basilico



Aglio



Mozzarella



Pecorino romano Dop



Noci



Pinsa



Edamame



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

Dalla dispensa: 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
Basilico**	5 g	10 g
Aglione	1 spicchio	2 spicchi
Mozzarella** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pecorino romano Dop** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Noci 2)	1 pacchetto	1 pacchetto
Pinsa 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Edamame 11)	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	307 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2603 kJ/ 622 kcal	849 kJ/ 203 kcal
Grassi (g)	28 g	9 g
Grassi saturi (g)	12 g	4 g
Carboidrati (g)	52 g	17 g
Zuccheri (g)	5 g	2 g
Fibre (g)	6 g	2 g
Proteine (g)	36 g	12 g
Sale (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!

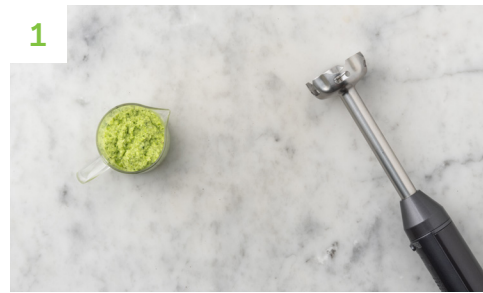
### Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti  
Usate tagliere 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](https://hellofresh.it)

1



## Preparare il pesto di edamame

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

- Preriscaldate il forno a 220 °C.
- Tritate grossolanamente le **noci**.
- Scolate gli **edamame** dal liquido di conservazione e sciacquateli sotto acqua corrente.
- Frullate gli **edamame** con 1 cucchiaio d'**olio extravergine** per persona, il **pecorino**, 3-4 foglie di **basilico**, un pizzico di **sale**, **pepe** e mezzo spicchio di **aglio** privato dell'anima centrale.

3



## Condire la pinsa

- Tagliate la **mozzarella** a cubetti.
- Sfnorate la **pinsa** e distribuitevi sopra il **pesto di edamame**, la **mozzarella** e le **noci**.
- Infornatela nuovamente per altri 2-3 minuti, o finché la mozzarella sarà filante.

2



## Infornare la pinsa

- Irrorate la **pinsa** con un filo d'**olio** e infornate per circa 7 minuti direttamente sulla griglia o su una teglia con carta da forno.

4



## Disporre nei piatti

- Irrorate la **pinsa** con un generoso filo di **olio extravergine** e guarnitela con qualche foglia di **basilico**.
- Tagliatela a fette e distribuitela nei piatti.

Buon Appetito!