



Pinsa alla "Nerano" zucchine e mozzarella con noci e formaggio grattugiato

25 minuti

8



Pinsa



Zucchina



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Mozzarella



Noci



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
Pinsa 11 13	1 pacchetto	2 pacchetti
Zucchina	2 pezzi	4 pezzi
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7 8	1 pacchetto	2 pacchetti
Mozzarella** 7	1 pacchetto	2 pacchetti
Noci 2	1 pacchetto	1 pacchetto

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	403 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2305 kJ/ 551 kcal	573 kJ/ 137 kcal
Grassi (g)	22 g	6 g
Grassi saturi (g)	11 g	3 g
Carboidrati (g)	56 g	14 g
Zuccheri (g)	7 g	2 g
Fibre (g)	2 g	1 g
Proteine (g)	31 g	8 g
Sale (g)	2 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio **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



Preparare gli ingredienti

- Preiscaldate il forno a 220 °C.
- Portate a bollire una pentola d'**acqua** leggermente salata.
- Tagliate una delle **zucchine** a rondelle molto sottili (potete utilizzare una mandolina) e riducete l'altra a tocchetti di circa 4 cm.



Infornare la pinza

- Irrorate entrambi i lati della **pinza** con un filo d'olio, disponetela su una teglia foderata con carta da forno e scaldatela in forno per 7 minuti.



Preparare la crema di zucchine

- Lessate la **zucchina** tagliata a tocchetti in acqua bollente per circa 5-6 minuti, o finché sarà tenera.
- Scolate e trasferitela in un bicchiere per mixer. Unite 2 cucchiaini d'**olio**, **sale** e **pepe** e frullate fino a ottenere una crema dalla consistenza omogenea.
- Tagliate la **mozzarella** a cubetti.
- Tritate grossolanamente le **noci**.



Farcire la pinza

- Sfornate la **pinza**, spalmate sopra la **crema di zucchine**, disponete la **mozzarella** e spolverizzate con il **formaggio grattugiato**.
- Conditela con un pizzico di **sale** e **pepe**, quindi infornate nuovamente per 2-3 minuti, o finché la mozzarella sarà fonda.



Preparare le chips di zucchine

- Ricoprite il fondo di una padella con **olio** e scaldatelo bene a fuoco medio.
- Friggete le rondelle di **zucchina** per 4-5 minuti, finché saranno dorate.
- Scolatele con un mestolo forato e trasferitele in un piatto foderato con carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso, quindi salatele.



Disporre nei piatti

- Guarnite la **pinza** con le **noci** e le **chips di zucchina**.
- Irroratela con un filo d'**olio** e tagliatela a fette.

Buon Appetito!