



Pinsa bianca con alici e mousse di mozzarella

cipolla, pomodoro e basilico

Famiglia Conta Calorie 25 minuti

15



Pomodoro



Basilico



Pinsa



Mozzarella



Alici



Cipolla rossa

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio extravergine di oliva, Zucchero, Aceto

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Pomodoro	1 pezzo	2 pezzi
Basilico**	5 g	10 g
Pinsa 11 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Mozzarella** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Alici 4)	46 g	92 g
Cipolla rossa	1 pezzo	2 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	328 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2064 kJ/ 493 Kcal	629 kJ/ 150 Kcal
Grassi (g)	16 g	5 g
Grassi saturi (g)	8 g	2 g
Carboidrati (g)	54 g	16 g
Zuccheri (g)	4 g	1 g
Fibre (g)	1 g	0.3 g
Proteine (g)	29 g	9 g

Allergeni

4) Pesce **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



Preparare gli ingredienti

- Preriscaldate il forno a 220° (200° se ventilato).
- Tagliate il **pomodoro** a rondelle.
- Sbucciate la **cipolla** e tagliatela a fettine sottili.
- Scolate le **alici** dall'**olio** di conservazione, separate i **filetti** e tenetele da parte al fresco fino all'utilizzo.



Infornare la pinza

- Condite la **pinza** con un filo di **olio extravergine**, le fette di **pomodoro** e un pizzico di **sale**.
- Cuocete in forno per 8-9 minuti direttamente sulla griglia del forno, finché la **pinza** risulterà croccante.



Tagliare la mozzarella

- Tagliate la **mozzarella** a fette e tenetela da parte al fresco.
- Mescolate in una ciotola 1 cucchiaino di **aceto**, 1 cucchiaino di **zucchero** e 1 cucchiaino di **acqua**, fino a quando lo **zucchero** sarà sciolto.



Farcire la pinza

- Sfornate la **pinza**, aggiungete le **cipolle** caramellate e infornatela nuovamente per altri 2-3 minuti.



Caramellare le cipolle

- Rosolate in una padella antiaderente a fuoco medio le **cipolle** con un filo di **olio extravergine** e un pizzico di **sale**, per 2-3 minuti.
- Aggiungete 1 cucchiaino di **aceto**, 1 cucchiaino di **zucchero** e 1 cucchiaino di **acqua**, quindi proseguite la cottura a fuoco basso per circa 6-7 minuti, mescolando di tanto in tanto, fino a quando le **cipolle** saranno ben caramellate.



Disporre nei piatti

- Terminare la **pinza** con le fette di **mozzarella**, filetti di **alici**, le **foglie di basilico** spezzettate e un filo di **olio extravergine**
- Tagliate a quadretti e distribuite nei piatti.



Ti piace cucinare con HelloFresh?
Scarica la nostra app e raccontaci com'è andata!

Buon Appetito!