



Pinsa ortolana alle zucchine e ricotta con granella di noci e pomodorini

25 minuti

9



Zucchina



Ricotta



Pinsa



Noci



Pomodori ciliegini



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
Zucchina	1 pezzo	2 pezzi
Ricotta** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Pinsa 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Noci 2)	2 pacchetti	4 pacchetti
Pomodorini ciliegini	250 g	500 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	460 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2562 kJ/ 612 kcal	557 kJ/ 133 kcal
Grassi (g)	29 g	6 g
Grassi saturi (g)	10 g	2 g
Carboidrati (g)	65 g	14 g
Zuccheri (g)	13 g	3 g
Fibre (g)	5 g	1 g
Proteine (g)	26 g	6 g
Sale (g)	2 g	0.4 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 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



Cuocere le verdure

- Preriscaldate il forno a 200 °C in modalità statica.
- Tagliate le **zucchine** a rondelle di circa 0,5 cm e i **pomodorini** a metà
- Disponete le **zucchine** e i **pomodorini** dalla parte del lato tagliato su una teglia foderata con carta da forno e condite con un filo di **olio, sale e pepe**.
- Cuoceteli in forno caldo per circa 18-20 minuti, finché saranno dorati.

3



Farcire la pinsa

- Condite la **pinsa** con un filo di **olio extravergine** e scaldatela in forno per 6-7 minuti, direttamente sulla griglia o su una teglia con carta da forno.
- Sfnoratela, spalmate la **ricotta** sulla superficie, guarnite con le **verdure** e rimettetete in forno per 1-2 minuti.

2



Condire la ricotta

- Nel frattempo, tritate grossolanamente le **noci**.
- Trasferite la **ricotta** in una ciotolina con un filo d'**olio, sale e pepe**, e mescolate fino a ottenere una crema dalla consistenza liscia e omogenea. Se necessario, aggiungete 1-2 cucchiaini di **acqua**.

4



Disporre nei piatti

- Sfnorate la **pinsa**, tagliatela a fette e distribuitela nei piatti.
- Guarnitela con le **noci** e irroratela con un filo di **olio extravergine**.

Buon Appetito!