



Pinsa alla crema di edamame e pecorino con mozzarella e noci

25 minuti

20



Aglio



Pecorino romano Dop



Noci



Pinsa



Edamame Bio



Mozzarella senza lattosio



Alici



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Ricetta personalizzata: Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.

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
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Pecorino romano Dop** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Noci 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pinsa 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Edamame Bio 11)	1 pacchetto	2 pacchetti
Mozzarella senza lattosio** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Alici 4)	46 g	92 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	297 g	100 g	320 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2658 kJ/ 635 kcal	896 kJ/ 214 kcal	2871 kJ/ 686 kcal	899 kJ/ 215 kcal
Grassi (g)	30 g	10 g	33 g	10 g
Grassi saturi(g)	12 g	4 g	13 g	4 g
Carboidrati (g)	52 g	18 g	52 g	16 g
Zuccheri (g)	4 g	1 g	4 g	1 g
Fibre (g)	6 g	2 g	6 g	2 g
Proteine (g)	35 g	12 g	41 g	13 g
Sale (g)	4 g	1 g	6 g	2 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 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



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it

1



Preparare la crema

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** per persona, il **pecorino**, un pizzico di **sale**, **pepe** e mezzo spicchio di **aglio** sbucciato e privato dell'anima centrale.

3



Tagliare la mozzarella

- Nel frattempo tagliate la **mozzarella** a cubetti.
- Sfornate la **pinsa** e distribuitela sopra la **crema di edamame**, aiutandovi con il dorso di un cucchiaio, la **mozzarella** e le **noci**.
- Infornatela nuovamente per altri 2-3 minuti.

Ricetta personalizzata: aggiungete le alici sulla pinsa prima di infornarla per gli ultimi 2-3 minuti.

2



Infornare la pinsa

- Disponete la **pinsa** su una teglia foderata di carta da forno, irroratela con un filo d'**olio** e scaldatela in forno caldo per circa 7 minuti.

4



Farcire la pinsa e disporre nei piatti

- Irrorate la **pinsa** con un generoso filo d'**olio**.
- Tagliatela a fette e distribuitela nei piatti.

Buon Appetito!