



# Pizza bianca alla mozzarella e zucchine con noci tostate e glassa al balsamico

25 minuti

10



Zucchina



Mozzarella



Aglio



Noci



Basi per pizza



Glassa Al Balsamico



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe,  
Aceto

## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Zucchina**	2 pezzi	4 pezzi
Mozzarella** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Noci 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Basi per pizza 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Glassa Al Balsamico 14)	2 pacchetti	4 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	499 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3445 kJ/ 823 kcal	691 kJ/ 165 kcal
Grassi (g)	31 g	6 g
Grassi saturi (g)	14 g	3 g
Carboidrati (g)	96 g	19 g
Zuccheri (g)	14 g	3 g
Fibre (g)	5 g	1 g
Proteine (g)	40 g	8 g
Sale (g)	3 g	1 g

## Allergeni

2) Frutta a guscio 7) Latte 11) Soia 13) Cereali contenenti glutine 14) Anidride solforosa e solfiti

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](http://hellofresh.it)



## Preparare gli ingredienti

- Preiscaldate il forno a 220 °C (oppure 200 °C se ventilato).
- Sbucciate l'**aglio**.
- Portate una padella antiaderente su fuoco medio con 2 cucchiaini di **olio** e rosolate l'**aglio** per 1-2 minuti, o finché si sarà leggermente colorito.
- Intanto, tagliate le **zucchine** a rondelle di circa 0,5 cm.



## Infornare la pizza

- Adagiate le **basi per pizza** su una teglia con carta da forno, conditele con un filo d'**olio**, un pizzico di **sale** e disponete sopra le **zucchine**.
- Cuocete in forno caldo per 8-9 minuti, quindi sfornate, aggiungete la **mozzarella** e infornate nuovamente per altri 2-3 minuti, o finché la mozzarella sarà filante.
- Ripulite la padella con carta da cucina, riportatela su fuoco medio senza condimenti e tostate le noci per 1-2 minuti, finché saranno fragranti.



## Cuocere le zucchine

- Aggiungete in padella le **zucchine**. Coprite con un coperchio e cuocete per 2-3 minuti, mescolando ogni tanto.
- Togliete il coperchio e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti, o finché le zucchine saranno dorate. Alla fine salate a piacere.
- Nel frattempo, tagliate la **mozzarella** a fette.



## Disporre nei piatti

- Sfnate la **pizza**, irroratela con la **glassa** al balsamico e guarnite con le **noci**.
- Tagliatela a fette e distribuite nei piatti.

Buon Appetito!