



# Pinsa alla crema di stracchino e peperoni con melanzane dorate

35 minuti

13



Pinsa



Melanzana



Peperone



Cipolla



Stracchino



Com'è andata la tua consegna?  
Scannerizza il QR code  
e faccelo sapere!

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio d'oliva

## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Pinsa <b>11</b> <b>13</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Melanzana	1 pezzo	2 pezzi
Peperone	1 pezzo	2 pezzi
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Stracchino** <b>7</b>	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>428 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	1980 kJ/ 473 kcal	463 kJ/ 111 kcal
Grassi (g)	14 g	3 g
Grassi saturi (g)	8 g	2 g
Carboidrati (g)	67 g	16 g
Zuccheri (g)	13 g	3 g
Fibre (g)	7 g	2 g
Proteine (g)	20 g	5 g
Sale (g)	2 g	0.5 g

## Allergeni

**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](https://hellofresh.it)



## Preparare le verdure

- Preriscaldate il forno a 220 °C.
- Eliminate le estremità della **melanzana** e tagliatela a fette tonde spesse circa 0,5 cm.
- Tagliate il **peperone** a strisciole di circa 1 cm.
- Sbucciate e affettate sottilmente la **cipolla**.
- Dividete lo **stracchino** in tocchetti da 2 cm.



## Infornare la pinsa

- Irrorate intanto entrambi i lati della **pinsa** con un filo d'**olio**, disponetela su una teglia foderata con carta da forno e cuocete in forno per 7 minuti.
- Trasferite i **peperoni** e la **cipolla** in un bicchiere per mixer e frullate fino a ottenere una crema omogenea.
- Aggiungete **olio** per regolare la consistenza, assaggiate e aggiustate di **sale**, se necessario.



## Grigliare le melanzane

- Scaldare una ampia padella antiaderente a fuoco medio con un filo d'**olio** e cuocete le **melanzane** per circa 6-7 minuti per lato. Se non ci stanno tutte, cuocetele via via in più volte.
- Alla fine salate a piacere.



## Condire la pinsa

- Sfornate la **pinsa**, spalmate sulla base la **crema di peperoni**, disponete sopra le fette di **melanzana** e i tocchetti di **stracchino**.
- Infornate nuovamente per 2-3 minuti, o finché lo stracchino si sarà sciolto.



## Cuocere i peperoni

- Scaldare nel frattempo un'altra padella antiaderente con un filo d'**olio** e soffriggete la **cipolla** per 1-2 minuti.
- Aggiungete i **peperoni**, un pizzico di **sale**, **pepe** e 2-3 cucchiaini d'**acqua**.
- Coprite con un coperchio e proseguite la cottura per circa 10-11 minuti, o finché i peperoni saranno teneri.



## Disporre nei piatti

- Irrorate la **pinsa** con un filo di **olio extravergine**.
- Conditela con una macinata di **pepe** a piacere e tagliatela a fette.

Buon Appetito!