



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 11 13	1 pacchetto	2 pacchetti
Melanzana	1 pezzo	2 pezzi
Peperone	1 pezzo	2 pezzi
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Stracchino** 7	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	428 g	100 g
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



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!