



Pinsa alla pugliese salsiccia e ricotta con cipolle e bietole rosolate

25 minuti

4



Salsiccia Di Maiale



Cipolla



Bietola



Pinsa



Ricotta



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
Salsiccia Di Maiale**	160 g	320 g
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Bietola	200 g	400 g
Pinsa 11 13	1 pacchetto	2 pacchetti
Ricotta** 7	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	395 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2228 kJ/ 533 kcal	564 kJ/ 135 kcal
Grassi (g)	20 g	5 g
Grassi saturi (g)	9 g	2 g
Carboidrati (g)	58 g	15 g
Zuccheri (g)	8 g	2 g
Fibre (g)	2 g	1 g
Proteine (g)	31 g	8 g
Sale (g)	3 g	1 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



Tagliare la cipolla

- Preriscaldate il forno a 200 °C.
- Sbucciate e tritate la **cipolla**.
- Tagliate le **bietole** a tocchetti di circa 2 cm.



Cuocere la salsiccia

- Scaldate una padella con un cucchiaino di **olio di oliva** per persona a fuoco medio-alto.
- Eliminate la pelle della **salsiccia**, tagliatela a pezzetti quindi rosolatela per 5-6 minuti, sgranandola con un cucchiaino di legno, quindi trasferitela in un piatto.



Rosolare le bietole

- Riportate la padella sul fuoco e rosolate la **cipolla** in un filo d'**olio** a fuoco medio per 2-3 minuti.
- Aggiungete quindi le **bietole**, condite con **sale e pepe** e saltatele insieme a 3 cucchiaini di **acqua** per persona, per altri 5-6 minuti, o finché saranno tenere.



Preparare la crema di ricotta

- Unite nel frattempo in una ciotola la **ricotta** con un cucchiaino di olio per persona, **sale e pepe** a piacere.
- Mescolate con un cucchiaino per amalgamare fino a ottenere una consistenza cremosa.



Condire la pinsa

- Spalmate la crema di **ricotta** sulla **pinsa** in maniera omogenea, usando una spatola o il retro del cucchiaino.
- Aggiungete quindi le **bietole** saltate e poi la **salsiccia**.
- Infornate per 5-6 minuti.



Disporre nei piatti

- Tagliate la **pinsa** a fette.
- Disponetela nei piatti, irroratela con un filo d'**olio** e condite con una macinata di **pepe** a piacere.