



# Pinsa filante con pesto di basilico e mozzarella patate e zucchine arrostite

Veggie Famiglia 40 minuti

10



Patate



Zucchine



Mozzarella



Pesto Di Basilico



Pinsa



Basilico

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio extravergine di oliva



## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Patate	1 pezzo	2 pezzi
Zucchine	2 pezzi	4 pezzi
Mozzarella** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pesto Di Basilico 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pinsa 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	550 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3769 kJ/ 901 Kcal	685 kJ/ 164 Kcal
Grassi (g)	58 g	11 g
Grassi saturi (g)	13 g	2 g
Carboidrati (g)	67 g	12 g
Zuccheri (g)	3 g	1 g
Fibre (g)	1 g	0.3 g
Proteine (g)	26 g	5 g

## Allergeni

7) Latte 8) Uova 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



## Preparare la mozzarella

- Preriscaldate il forno a 200°C (180°C se ventilato).
- Scolate la **mozzarella** dall'acqua di conservazione, tagliatela a dadini piccoli di circa 1 cm e lasciatela scolare ancora dall'acqua in eccesso in uno scolapasta o su un foglio di carta assorbente.



## Infornare la pinza

- Condite la **pinza** con un filo di **olio extravergine** e disponetela su una teglia.
- Quando mancano circa 5-6 minuti alla fine della cottura delle **verdure**, infornatela sul ripiano più basso.
- Al termine della cottura, sfornate sia le **verdure** sia la **pinza**.



## Tagliare gli ingredienti

- Sbucciate le **patate** e tagliatele a fette sottili con l'aiuto di un pelapatate.
- Mondate le **zucchine** e tagliatele a nastri o a rondelle, sempre con l'aiuto di un pelapatate.
- Lavate e spezzettate grossolanamente il **basilico**.



## Farcire la pinza

- Spalmate 2-3 cucchiari di **pesto**, dopo averlo mescolato molto bene con un cucchiaino, sulla **pinza**, poi farcirla con le **verdure** arrostiti e la **mozzarella**.
- Infornate nuovamente per circa 3 minuti, fino a quando la **mozzarella** non si sarà sciolta.



## Condire e infornare le verdure

- Disponete le **verdure** su una teglia foderata con carta da forno e conditele con un filo di **olio extravergine, sale e pepe**.
- Infornate e cuocete per circa 18-20 minuti, finché non risultano dorate.



## Disporre nei piatti

- Trasferite la **pinza** farcita su un tagliere, tagliatela in tranci e guarnitela con il **basilico** spezzettato e una **macinata di pepe** a vostro gradimento.
- Terminate con un filo d'**olio extravergine** e servitela calda o appena tiepida.



Ti piace cucinare con HelloFresh?  
Scarica la nostra app e raccontaci com'è andata!

**Buon Appetito!**