



Pinsa fragrante alla mozzarella e zucchine con condimento al basilico e noci tostate

30 minuti

6



Pinsa



Zucchina



Mozzarella



Aglio



Basilico



Noci



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Aceto

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
Zucchina	1 pezzo	2 pezzi
Mozzarella* 7	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Basilico**	5 g	10 g
Noci 2	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	292 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2078 kJ/ 497 kcal	713 kJ/ 170 kcal
Grassi (g)	20 g	7 g
Grassi saturi (g)	8 g	3 g
Carboidrati (g)	53 g	18 g
Zuccheri (g)	5 g	2 g
Fibre (g)	2 g	1 g
Proteine (g)	25 g	9 g
Sale (g)	2 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio **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



Preparare gli ingredienti

- Preriscaldate il forno a 220 °C (oppure 200 °C se ventilato).
- Tagliate le **zucchine** a rondelle di 0,5 cm.
- Sbucciate l'**aglio**.
- Scaldate bene una padella a fuoco medio senza condimenti, tostate le **noci** per 1 minuto e spostatele in un piattino.



Infornare la pinsa

- Condite la **pinsa** con un filo d'**olio** e un pizzico di **sale** e disponetevi sopra le **zucchine**.
- Cuocetela per 8-9 minuti direttamente sulla griglia del forno, finché risulterà croccante.
- Sfornate, aggiungete la **mozzarella** e infornate nuovamente per altri 2-3 minuti.



Cuocere le zucchine

- Riportate la padella su fuoco medio, aggiungete 2 cucchiaini di **olio** e rosolate l'**aglio** per 1-2 minuti.
- Eliminate l'aglio, aggiungete le **zucchine** e 3 cucchiaini d'**acqua**, coprite con un coperchio e cuocetele per 2-3 minuti, mescolando ogni tanto.
- Togliete il coperchio e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti. Alla fine salate a piacere.



Disporre nei piatti

- Sfornate la **pinsa**, irroratela con il **condimento** al basilico e guarnite con le **noci**.
- Tagliatela a fette e distribuite nei piatti.



Tagliare la mozzarella

- Tagliate intanto la **mozzarella** a fette e tamponatele con carta da cucina.
- Tritate finemente il **basilico**.
- Preparate un **condimento** mescolando in una ciotolina 4 cucchiaini d'**olio**, 1 cucchiaino di **aceto** e il **basilico** tritato.