



Pinsa ricca con 'nduja, burrata e pistacchi pomodorini gialli confit e olio all'arancia

GOURMET 30 minuti

17



Pinsa



Burrata



Pomodorini gialli



Basilico



Arancia



Nduja



Pistacchi

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio extravergine di oliva, Zucchero

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
Burrata** 7	1 pezzo	2 pezzi
Pomodorini gialli	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g
Arancia	1 pezzo	2 pezzi
Nduja	125 g	250 g
Pistacchi 2	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	452 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3619 kJ/ 865 Kcal	801 kJ/ 191 Kcal
Grassi (g)	54 g	12 g
Grassi saturi (g)	24 g	5 g
Carboidrati (g)	64 g	14 g
Zuccheri (g)	11 g	2 g
Fibre (g)	3 g	1 g
Proteine (g)	29 g	6 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 (200° se ventilato).
- Tritate finemente i **pistacchi** per ottenere una granella.
- Tagliate i **pomodorini** a metà per il senso della lunghezza.
- Grattugiate la scorza dell'**arancia**, senza intaccare la parte bianca amarognola, poi tagliatela a spicchi.



Infornare la pinsa

- Spennellate con **olio d'oliva** entrambi i lati della **pinsa** e infornatela direttamente sulla griglia del forno per 7-8 minuti circa: dovrà risultare dorata e croccante.
- Sfornate la **pinsa**, aggiungete l'**nduja** a piccoli tocchetti (dosatela a seconda dei vostri gusti: è piccante!) e reinforate per 2 minuti a forno spento.

Attenzione: la 'nduja può risultare parecchio piccante, dosatela a seconda dei vostri gusti!



Cuocere i pomodorini confit

- Ritagliate un foglio di carta da forno per adattarla alla vostra padella, adagiatelo sul fondo e distribuitevi sopra un pizzico di **zucchero** e un pizzico di **sale**, quindi sistematevi sopra i **pomodorini** con la parte tagliata rivolta verso il basso.
- Cuoceteli senza voltarli per 13-15 minuti, a fuoco medio-basso: dovranno essere ben caramellati, ma non annerire troppo.



Farcire e disporre nei piatti

- Completate la farcitura della **pinsa** con la **burrata** a tocchetti, i **pomodorini** caramellati e qualche foglia di **basilico**: alternate bene gli ingredienti.
- Irrorate con un filo d'**olio all'arancia** e distribuitevi sopra la granella di **pistacchi**.



Creare l'olio all'arancia

- In una ciotolina unite il succo di uno spicchio di **arancia**, un pizzico di scorza grattugiata, 2 cucchiaini di **olio extravergine** a persona e un pizzico di **sale**.



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

Buon Appetito!