



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

30 minuti • Piccante

17



Pinsa



Burrata



Pomodorini gialli



Basilico



Arancia



'Nduja



Pistacchi



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe,
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	800 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	0.6 g
Proteine (g)	29 g	6 g
Sale (g)	3 g	0.7 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).
- Tritate finemente i **pistacchi** per ottenere una granella.
- Tagliate i **pomodorini** a metà.
- Grattugiate la scorza dell'**arancia** (senza intaccare la parte bianca, che è amara), poi tagliatela a spicchi.



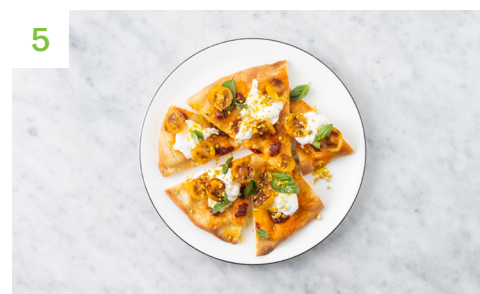
Infornare la pinsa

- 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 la **'nduja** a piccoli tocchetti e infornate nuovamente per 2 minuti a forno spento.



Cuocere i pomodorini confit

- Ritagliate un foglio di carta da forno abbastanza grande da ricoprire il fondo della vostra padella. 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 15-16 minuti, a fuoco medio-basso: dovranno essere ben caramellati.



Farcire e disporre nei piatti

- Completate la pinsa con la **burrata**, i **pomodorini** confit e qualche foglia di **basilico**.
- Irrorate con un filo di **olio all'arancia** e spolverizzate con la granella di **pistacchi**.



Creare l'olio all'arancia

- In una ciotolina unite la scorza e il succo di uno spicchio d'**arancia** e 2 cucchiaini di **olio** a persona, quindi mescolate bene.
- Tagliate la **burrata** a tocchetti.