



Pinsa saporita alici e mozzarella

con cipolla caramellata e pomodoro fresco

25 minuti

2



Pomodoro



Basilico



Pinsa



Alici



Cipolla



Mozzarella



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

Dalla dispensa: Sale, Olio d'oliva,
Zucchero, Aceto

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Pomodoro	1 pezzo	2 pezzi
Basilico**	5 g	10 g
Pinsa 11 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Alici 4)	46 g	92 g
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Mozzarella** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	328 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2064 kJ/ 493 kcal	629 kJ/ 150 kcal
Grassi (g)	16 g	5 g
Grassi saturi (g)	8 g	2 g
Carboidrati (g)	54 g	16 g
Zuccheri (g)	4 g	1 g
Fibre (g)	1 g	0 g
Proteine (g)	29 g	9 g
Sale (g)	5 g	2 g

Allergeni

4) Pesce **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).
- Eliminate le estremità del **pomodoro** e tagliatelo a fette.
- Sbucciate la **cipolla** e riducetela a fettine sottili.
- Scolate le **alici** dall'olio di conservazione, separate i filetti e teneteli da parte al fresco fino all'utilizzo.



Infornare la pinsa

- Condite la **pinsa** con un filo d'olio, le fette di **pomodoro** e un pizzico di **sale**.
- Cuocete in forno per 8-9 minuti direttamente sulla griglia del forno, finché la **pinsa** risulterà croccante.



Tagliare la mozzarella

- Tagliate la **mozzarella** a fette e tenetela da parte al fresco.
- Mescolate in una ciotola 1 cucchiaino di **aceto**, 1 cucchiaino di **zucchero** e 1 cucchiaino di **acqua**, finché lo zucchero si sarà sciolto.



Farcire la pinsa

- Sfornate la **pinsa**, aggiungete le **cipolle** caramellate e la **mozzarella** e infornate nuovamente per altri 2-3 minuti.



Caramellare le cipolle

- Rosolate in una padella antiaderente a fuoco medio le **cipolle** con un filo d'**olio extravergine** e un pizzico di **sale**, per 2-3 minuti.
- Aggiungete il mix di **aceto** e **zucchero**, quindi proseguite la cottura a fuoco basso per circa 6-7 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché il liquido si sarà asciugato e le cipolle saranno ben caramellate.



Disporre nei piatti

- Completate la **pinsa** con i filetti di **alici**, le foglie di **basilico** spezzettate e un filo di **olio extravergine**.
- Tagliate a quadretti e distribuite nei piatti.