Pinsa crema di zucca, lardo e caciocavallo

Ingredienti

- 1 base Bella Pinsa
- 1/2 zucca delica
- 40g d lardo a fette
- 40 g di caciocavallo
- Q.B. noci

Preparazione

1. Preriscadate il forno a 200°C. Pulite la zucca dai semi e lasciatela con la buccia. Trasferite la zucca su una teglia da forno coperta con carta alluminio o carta forno. Fate cuocere per 20 minuti circa.

2. Sforna la zucca, lascia intiepidire e preleva a polpa ammorbidita della zucca. Schiaccia la polpa con una forchetta fino ad ottenere un composto morbido e poi insaporisci con sale e noce moscata.

3. Porta il forno a 220°C e scartate la pinsa. Una volta che il forno sarà caldo, infornate la pinsa per 2 minuti

4. Sforza la pina e ricoprila con la pura di zucca e il caciocavallo fatto a cubetti e inforna per un altro paio di minuti.

5. Sforna la pinsa, aggiungi le fette di lardo e le noci. Lascia che il lardo si sciolga e servi.

Informazioni nutrizionali

29

4

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri