

Piadina mozzarella et pesto avec courgettes et poivrons rôtis

Végé

30 minutes



Mozzarella fraîche



Pains naan



Pesto au basilic



Bébés épinards



Vinaigre balsamique



Courgette



Poivron



Flocons de piment



Tomates raisins

BONJOUR MOZZARELLA

De la mozzarella fraîche, délicate et crémeuse, qui crée les fameux filets fromagés dont nous raffolons tous!

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 1 :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Épicé : 1 c. à thé

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, spatule, grand bol, fouet

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Mozzarella fraîche	125 g	250 g
Pains naan	2	4
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Bébés épinards	113 g	227 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Courgette	200 g	400 g
Poivron	160 g	320 g
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	1 c. à thé
Tomates raisins	113 g	227 g
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Partagez vos photos en mentionnant
#LaVieHelloFresh
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Faire rôtir les légumes

Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Couper la **courgette** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po) d'épaisseur. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, arroser les **légumes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis saupoudrer de **½ c. à thé de flocons de piment** (**REMARQUE** : Consulter le Guide pour le niveau d'épice). **Saler** et **poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four de 5 à 6 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.



Faire cuire les piadinas

Transférer les **piadinas assemblées** sur la même plaque à cuisson. À l'aide d'une spatule, appuyer légèrement sur **chaque piadina** pour l'aplatir. Faire cuire au **centre** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retirer les **piadinas** du four et les retourner prudemment. Remettre au **centre** du four et poursuivre la cuisson de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



Préparer les légumes et la vinaigrette

Pendant que les **légumes** rôtissent, couper les **tomates** en deux. Déchirer la **mozzarella** en morceaux, puis **saler** et **poivrer**. Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre**, **½ c. à thé de sucre** et **2 c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). Réserver.



Préparer la salade

Ajouter les **épinards** et les **tomates** au grand bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger. **Saler** et **poivrer**.



Assembler les piadinas

Badigeonner la moitié de **chaque pain naan** de **pesto**. Garnir l'autre côté des **pains naan** de **légumes rôtis** et de **mozzarella**. Replier **chaque pain naan** par-dessus la **garniture**.



Terminer et servir

Couper les **piadinas** en deux. Répartir les **piadinas** et la **salade** dans les assiettes.

Le repas est prêt!