

Sandwichs style piadina à la mozzarella et au pesto avec courgettes et poivrons rôtis

Végé

Épicée (au goût)

30 minutes



Mozzarella fraîche



Pains naans



Pesto au basilic



Bébés épinards



Vinaigre balsamique



Courgette



Poivron



Flocons de piment



Petites tomates

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
Petites tomates	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) et saupoudrer de **½ c. à thé de flocons de piment**. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. 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** sur la même plaque à cuisson (celle de l'étape 1). À l'aide d'une spatule, appuyer sur chaque **piadina** pour l'aplatir. Faire cuire au **centre** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que les **piadinas** soient dorées, puis les retirer du four et les retourner prudemment. Remettre au **centre** du four et poursuivre la cuisson de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que les **piadinas** soient dorées.



Préparer et faire 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.



Assembler la salade

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



Assembler les piadinas

Disposer les **pains naans** sur une surface propre. Tartiner la moitié de **chaque pain naan** de **pesto**. Répartir les **légumes rôtis** et la **mozzarella** de l'autre côté de **chaque pain naan**. Refermer soigneusement le côté enduit de **pesto** des **pains naans** par-dessus la **garniture**.



Terminer et servir

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

Le repas est prêt!