



**HELLO
FRESH**

Pane naan allo stracchino e pomodori secchi

con cipolle caramellate, songino fresco e noci

Veloce

Preparation time : 25 min.



Stracchino



Naan



Pomodori
Secchi



Cipolla



Noci



Insalata
songino



Senape



Glassa Al
Balsamico



Salsiccia di
maiale



Olio d'oliva



Sale



Aceto



Zucchero



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/it-IT/recipes/pane-naan-allo-stracchino-e-pomodori-secchi-550>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Ciotolina, Teglia con carta da forno, Padella antiaderente

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Stracchino (pacchetto)	1	2	3
Naan (pacchetto)	1	2	3
Pomodori Secchi (pacchetto)	1	2	3
Cipolla (pezzo(i))	2	4	6
Noci (g)	20	40	60
Insalata songino (pezzo(i))	1	2	3
Senape (pacchetto)	1	2	3
Glassa Al Balsamico (pacchetto)	1	2	3
Salsiccia di maiale (pacchetto)	1	2	3
Olio d'oliva (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Sale (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Aceto (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Zucchero (q.b.)	to taste	to taste	to taste

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Energia	896 Kcal
Energia (kj)	3747 kj
Grassi	43.2 g
di cui Acidi Grassi Saturi	15.2 g
Carboidrati	83.1 g
di cui Zuccheri	16.6 g
Fibre	8.3 g
Proteine	42.1 g
Sodio	1425.6 mg

Allergens

Può contenere tracce di allergeni, Cereali contenenti glutine, Sedano, Semi di sesamo, Latte, Grano (Glutine), Uova, Senape, Anidride solforosa e solfiti, Arachidi, Frutta a guscio

Always check the product labels for allergen information.



Preparare gli ingredienti

Preriscaldate il forno a 200°C
Sbucciate e affettate sottilmente le **cipolle**.
Tagliate i **pomodori secchi** a tocchetti.



Farcire i naan

Disponete le **cipolle caramellate** e i **pomodori secchi** sui **naan**. Spargete anche lo **stracchino** a tocchetti.
Disponete i naan su una teglia con carta da forno e infornate per 5-6 minuti.
Mescolate la **senape** con un cucchiaino d'**olio** (2 per 4 porzioni), un filo d'**aceto**, **sale** e **pepe** usando una forchetta per emulsionare la salsa.
Condite l'**insalata** (ricordate di lavarla bene) con la salsa appena preparata.



Caramellare le cipolle

Rosolate le **cipolle** in padella con un filo d'**olio** e un pizzico di **sale** per 3-4 minuti, mescolando ogni tanto.
Aggiungete, per ogni persona, 1 cucchiaino di **zucchero**, 2 cucchiai d'**acqua** e la **glassa al balsamico** e proseguite la cottura a fuoco basso per 8-9 minuti, finché saranno tenere e traslucide.
Ricetta personalizzata: eliminate la pelle della salsiccia e riducetela a tocchetti. Cuocetela in padella a fuoco medio-alto per 5-6 minuti, finché non è più rosa al centro.



Disporre nei piatti

Sfornate i **naan** e disponeteli nei piatti.
Accompagnate con l'**insalata**.

Enjoy your meal!