



Pizza prosciutto, rucola e scamorza

Ingredienti

- 1 confezione di Base per Pizza Rettangolare
- 100 g di Scamorza
- 100 g di Prosciutto crudo
- 5 Olive verdi
- 1 mazzetto di Rucola
- Olio q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

1. Srotolate la base per pizza su di una teglia da forno lasciando la sua carta antiaderente. Cospargete la superficie con le fette di scamorza affumicata e condite con un filo d'olio e pepe. Infornate alla massima temperatura per una decina di minuti. Sfornate, coprite con le fette di prosciutto, la rucola lavata e tagliuzzata e le olive. Condite con olio, sale e pepe.

Informazioni nutrizionali

🕒 20

👤 4 4 persone