

Buitoni

Focaccia con ricotta,
pesche e pesto di rucola

Ingredienti

- 1 confezione di Base per focaccia La Soffice
- 50 g Ricotta
- 30 g Mozzarella per pizza
- 2 cucchiaini di Parmigiano
- 1 Pesca
- 30 Rucola
- Sale q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.

Preparazione

1. Frullate la rucola, l'olio e il sale in un frullatore fino ad ottenere una salsa profumata. Srotolate la focaccia e conditela con ciuffi di ricotta e la mozzarella grattugiata e sparsa sulla superficie. Lavate la pesca noce, fatela a fettine e sistematele sopra ai formaggi. Completate con il parmigiano e infornate a 220° per 20 minuti. Una volta pronta, sfornate la focaccia e conditela con gocce di pesto di rucola. Servite calda.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 30

👤 4 4 persone