



Focaccia rovesciata

Ingredienti

- 1 confezione di Base per focaccia La Soffice
- 4 Pomodori ramati
- Rosmarino q.b.
- Aglio q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

1. Rivestite una tortiera con la carta forno, adagiatevi i pomodori a fette, condite con un filo di olio, sale, origano e pepe e infornate a 220° per 15 minuti. Sfornate, rivestite con la base per focaccia, spennellate di acqua e olio e infornate nuovamente per 10 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 30

👤 8 8 persone