

The Buitoni logo is a green rectangular tag with the word "Buitoni" written in a white, serif font.

Girandole di pizza



Ingredienti

- 1 ciuffo di Basilico
- 1 pizzico di Origano
- 5 Filetti d'acciuga
- 2 cucchiaini di Capperi
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 confezione di Base per Pizza Rettangolare

Preparazione

1. Srotolate la pasta e, con l'aiuto di una spatola, stendetevi sopra la salsa di pomodoro. Spezzettate i filetti di acciuga e distribuiteli sul pomodoro insieme con i capperi, il basilico e l'origano. Salate, pepate e arrotolate la pasta su se stessa. Adagiate il cilindro sul tagliere e tagliatelo a rondelle spesse 2 cm circa. Disponetele sulla placca del forno ricoperta con la carta speciale che avvolgeva la pasta, spennellatele di olio e cuocetele in forno già caldo a 200°C per circa 15 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 25

⊕ 4 4 persone