



Panzerottini ai cinque cereali con cime di rapa e mozzarella

Ingredienti

- 1 confezione di Pizza con farina ai 5 cereali
- 300 g di Cime di rapa pulite
- 1 spicchio di Aglio
- 50 g di Mozzarella
- 2 Acciughe sott'olio
- 2 cucchiari di Sale
- Pepe q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 Peperoncino

Preparazione

1. In una padella scaldate bene l'olio, fatevi sciogliere le acciughe e rosolare bene lo spicchio d'aglio. Rimuovete l'aglio e unite le cime di rapa (fresche o surgelate) che farete saltare per una decina di minuti, regolando con sale, pepe e peperoncino a piacere. Ritagliate otto cerchi dalla base pizza e riempiteli con le cime di rapa e un cubetto di mozzarella. Chiudete a mezzaluna i panzerottini e infornateli a 220° per circa 15 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 35

👤 4 4 persone