



Focaccia con mortadella e pistacchi



Ingredienti

- 1 confezione di Base per focaccia La Soffice
- Formaggio spalmabile q.b.
- 1 Mozzarella
- Pistacchio q.b.
- Mortadella q.b.

Preparazione

1. Preparare su una teglia la base per focaccia come da suggerimento riportato sulla confezione. Successivamente, guarnire la focaccia spalmando il formaggio nella quantità desiderata e in seguito la mozzarella precedentemente tagliata a cubetti. Infornare per 10 minuti (previsti dalla confezione della base per focaccia). A cottura ultimata, distribuire la mortadella a cubetti e la granella di pistacchi. Tagliare a spicchi la focaccia e servirla ancora calda.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 40

👤 4 4 persone