



Pizza bianca alle noci e ricotta



Ingredienti

- 1 cucchiaio di Parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaino di Timo
- 150 g di Ricotta
- 100 g di Brie
- 10 Noci
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

Preparazione

1. Su di una teglia da forno srotolate la base per pizza, lasciandola nella sua speciale carta antiaderente. Ungete la superficie con un cucchiaio d'olio, coprite con la ricotta, distribuendola con cura, e spolverizzate con il parmigiano. Aggiungete il brie a pezzetti, il timo a pioggia, i gherigli di noce spezzettati, infine condite con un filo d'olio, sale e pepe. Cuocete in forno alla massima temperatura per 20 minuti circa e servite ben calda, oppure preparatela e gustatela fredda per un pic-nic o uno snack fuori orario.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	24.67 g
Energia	413.57 kcal
grassi	27.96 g
Fibra	1.78 g
Proteine	15.1 g
Grassi saturi	12.33 g
Sodio	467.38 mg
zuccheri	467.38 mg

⌚ 30

⊕ 4 4 persone