Pizza caprese

Ingredienti

- 1 cucchiaino di Origano
- 6 Pomodoro
- 2 Mozzarella
- 10 Filetti d'acciuga
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 confezione di Base per Pizza Rettangolare

Preparazione

1. Su di una teglia da forno srotolate la base per pizza, lasciandola nella sua speciale carta antiaderente, e fatela riposare a temperatura ambiente per 10 minuti. Affettate finemente i pomodori e le mozzarelle e disponeteli sulla base, alternandoli. In una ciotola mescolate 4 cucchiai di olio con il paté di olive, il basilico tritato, l'origano, sale e pepe. Spargete il composto sulla superficie della pizza, decorate con i filetti di acciuga e cuocete in forno preriscaldato a 200° per circa 20 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	36.12 g
Energia	279.01 kcal
grassi	5.26 g
Fibra	3.84 g
Proteine	21.3 g
Grassi saturi	1.65 g
Sodio	826.23 mg
zuccheri	1.91 g

35

6 6 persone