Pizza di sfoglia affumicata

Ingredienti

- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 3 fette di Pancarrè
- 2 cucchiai di Pomodoro
- 180 g di Caciotta
- 150 g di Prosciutto cotto
- Aglio q.b.
- 1 cucchiaio di Maggiorana
- 2 cucchiai di Brodo
- 300 g di Cuori di carciofo
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

Preparazione

1. Prelevate dalla confezione 5 cuori di carciofo e passateli in padella con uno spicchio di aglio, 3 cucchiai di olio, sale e pepe, finché saranno scongelati. Aggiungete un paio di cucchiai di brodo e cuoceteli per 10 minuti, lasciando addensare il fondo, poi tagliateli a metà in modo da ottenere degli spicchietti. Unite il prosciutto tritato grossolanamente e regolate di sale. Sbriciolate il pane carré e tostatelo in un padellino con un cucchiaio di foglie di maggiorana e 3 cucchiai di olio. Stendete la pasta sfoglia sulla placca del forno adagiandola sulla speciale carta che trovate nella confezione e distribuitevi sopra i cuori di carciofo con il prosciutto, la caciotta tagliata a fettine e i dadini di pomodoro. Cospargete con la mollica alla maggiorana e cuocete in forno già caldo a 220° per 25 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

55

4 4 persone