

Buitoni

Pizzette dell'orto



Ingredienti

- 1 scatola di Polpa di pomodoro
- 6 Patate
- 6 Cipollotto
- 3 Zucchine
- 24 Mozzarella
- 2 Carota
- Timo q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 2 confezioni di Base per Pizza Rettangolare

Preparazione

1. Stendete i 2 rotoli di base per pizza su un tagliere infarinato e ricavate da essi 12 quadretti. Mondate e lavate le carote, le patate e i cipollotti, tagliateli a fettine e cuocetele al vapore prelevandole molto al dente. Schiacciate con una forchetta la polpa di pomodoro e conditela con olio, sale, pepe. Disponete i quadretti di pasta sulla placca del forno coperta con la speciale carta che avvolgeva la pasta e distribuitevi sopra la polpa di pomodoro e le fettine di cipollotto, di carota e di patata. Salate le verdure, irrorate con un leggerissimo filo d'olio e cuocete in forno già caldo a 250° per 15 minuti. Nel frattempo, tagliate le zucchine a fettine sottili. Sfornate le pizzette, distribuite in superficie le fettine di zucchine e le mozzarelline tagliate a metà, salate, cospargete di timo e passate ancora in forno per 5 minuti finché il formaggio sarà morbido e fuso.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 35

👤 4 4 persone