



Pizza del contadino



Ingredienti

- 1 spicchio d' Aglio
- 2 Porri
- 2 Zucchine
- 100 g di Formaggio
- 10 Olive verdi
- Basilico q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 confezione di Base per Pizza Rettangolare

Preparazione

1. Mondate i porri e tagliateli a sottili rondelle: fatele insaporire in un tegame con 3 cucchiari di olio, uno spicchio di aglio, qualche foglia di basilico, sale e pepe, per qualche minuto su fuoco medio. Unite le zucchine a fettine, mescolate e continuate la cottura per 4-5 minuti a recipiente coperto. Stendete la base per pizza sulla placca del forno adagiandola sulla carta speciale che trovate nella confezione, copritela con le fettine di formaggio, distribuitevi sopra il misto di porri e zucchine e le olive snocciolate. Cuocete in forno già caldo a 200°C per 30 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 40

👤 4 4 persone