Pizza parigina

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 1 confezione di GranPizza
- 400 g di Pomodori pelati
- 150 g di Prosciutto cotto
- 180 g di Provola
- 1 Uovo
- 1 cucchiaio di Olio extra vergine di oliva
- Sale q.b.

Preparazione

1. Preriscaldate il forno a 200° C. Srotolate la pasta per pizza in una teglia, alzando leggermente i bordi. Versate sulla pizza il pomodoro condito con olio e sale, coprite con uno strato di prosciutto cotto e uno di provola. Finite con il pomodoro rimanente, stendetevi sopra la pasta sfoglia e coprite tutta la pizza. Saldate i bordi, bucherellate con i rebbi di una forchetta lo strato di sfoglia e spennellate con l'uovo leggermente sbattuto. Fate cuocere in forno 30 minuti.

45

6 6 persone

Informazioni nutrizionali

carboidrati	53.44 g
Energia	547.06 kcal
grassi	26.16 g
Fibra	3.91 g
Proteine	22.12 g
Grassi saturi	11.48 g
Sodio	1353.26 mg
zuccheri	5.25 g