Pizza senza glutine ai fiori di zucca

Ingredienti

- 1 confezione di Pizza rotonda senza glutine
- 5 Fiori di zucca
- 50 g di Mozzarella per pizza
- 3 cucchiai di Passata di pomodoro
- Olio q.b.

Preparazione

1. Preriscaldate il forno a 200°. Srotolate la base per pizza e stendetevi sopra la passata di pomodoro. Infornate la pizza per 10 minuti. Pulite bene i fiori di zucca sotto l'acqua, eliminando il picciolo interno. Tagliate delle fette di mozzarella, sfornate la pizza e conditela con la mozzarella, i filetti di fiori di zucca, sale e un giro di olio. Se vi piacciono potete anche mettere un paio di filetti di acciuga. Passate in forno altri 5 minuti. Mangiatela subito!

20

4 4 persone

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri