



Focaccia con prosciutto crudo e fichi



Ingredienti

- 1 confezione di Base per focaccia La soffice
- 3 cucchiaini di Passata di pomodoro
- 50 g di Mozzarella per pizza
- 5 Fichi
- 40 g di Prosciutto crudo
- Basilico q.b.

Preparazione

1. Srotolate la base per focaccia. Stendete sulla focaccia la passata condita con un filo d'olio e un pizzico di sale e infornate a 200° per 10 minuti. Sfornate la focaccia, stendetevi sopra la mozzarella precedentemente grattugiata e infornate nuovamente per 5/7 minuti. Una volta sfornata conditela con il prosciutto crudo, il basilico e i fichi ben lavati e tagliati a spicchi.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	46.91 g
Energia	318.26 kcal
grassi	8 g
Fibra	3.74 g
Proteine	12 g
Grassi saturi	2.83 g
Sodio	782.68 mg
zuccheri	6.63 g

⌚ 30

⊕ 4 4 persone