



Girelle al profumo di
pizza

Ingredienti

- 1 confezione di Base per focaccia La Soffice
- 5 cucchiaini scarsi di Passata di pomodoro
- 4 fette di Mozzarella per pizza
- Sale q.b.
- Origano q.b.

Preparazione

1. Srotolate la base per focaccia soffice Buitoni e lasciatela riposare 5/10 minuti. 2. Stendetela con un mattarello e poi cospargete la superficie con la passata di pomodoro, l'origano e le fette di mozzarella tagliate molto sottili. 3. Arrotolate la base su sè stessa e fatela raffreddare in freezer per una decina di minuti. 4. Prelevate il rotolo dal freezer e tagliatelo a fette, formando delle girelle. 5. Sistemate le girelle sulla carta da forno preparata su una teglia e infornate a 200° per 15/20 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 25

⊕ 4 4 persone