

Buitoni

Pinsa radicchio,  
gorgonzola e pere



## Ingredienti

- 1 base Bella Pinsa Buitoni
- 200g di radicchio
- 50 g di gorgonzola
- 2 pere
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 1 pizzico di sale

## Preparazione

1. Lavate e tagliate sottilmente il radicchio, poi fatelo appassire velocemente in padella con un filo d'olio, un pizzico di sale e un paio di cucchiaini di acqua.
2. Preriscaldate il forno a 220°C e scartate la pinsa. Una volta che il forno sarà caldo, infornate la pinsa per 4 minuti
3. Condite la pinsa appena sfornata con il radicchio, le pere tagliate a fettine sottili e il gorgonzola e passate in forno un altro paio di minuti.

## Informazioni nutrizionali

⌚ 16

carboidrati

⊕ 4

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri