

The Buitoni logo is displayed in a green, stylized font on a white background, positioned at the top left of the page.

Pinsa patate, scamorza e speck



Ingredienti

- 1 base Bella Pinsa Buitoni
- 1 patata grande
- 60 g di provola affumicata
- 50g di speck
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Rosmarino

Preparazione

1. Lavate e sbucciate le patate, tagliatele a tocchetti e fatele cuocere in acqua calda bollente e salata per 20 minuti, o finche non saranno morbide.
2. Schiacciate le patate con una forchetta e insaporite con olio e rosmarino. Poi coprite con le patate e la provola a tocchetti la pinsa e infornate per 5 minuti a 220°.
3. Sfornate la pinsa e adagiate sulla farcitura lo speck. Aspettate un minuto prima di servire.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	61.83 g
Energia	544.7 kcal
grassi	23.51 g
Fibra	2.82 g
Proteine	21.35 g
Grassi saturi	6.01 g
Sodio	1223.16 mg
zuccheri	1223.16 mg

Ⓛ 0

⊕ 2