



Più o meno, pizza bianca
con zucchine e
pomodorini

Ingredienti

- 1 Confezione Pizza con aggiunta di Farina di Ceci
- 2 zucchine
- 100 g di ricotta
- 20 g di mozzarella per pizza
- 30 g di pomodorini
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- q.b. scorza di limone
- q.b. pecorino grattugiato e pepe macinato
- q.b. basilico fresco

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200°. Condire la ricotta con la scorza di limone, un pizzico di sale e pepe. Srotolare l'impasto di Pizza con aggiunta di Farina di Ceci e spalmare sopra la ricotta condita e la mozzarella grattugiata. Coprite poi con dei nastri di zucchini, più qualche pomodorino tagliato a metà.
2. Cuocere a 200° per circa 20 minuti. A cottura ultimata ricoprire con qualche altra fetta sottile di zucchini marinata in olio d'oliva e succo di limone e un po' di basilico e pomodorini freschi per un tocco di colore

Informazioni nutrizionali

carboidrati	45.38 g
Energia	538.54 kcal
grassi	27.58 g
Fibra	4.37 g
Proteine	24.16 g
Grassi saturi	10.94 g
Sodio	116.58 mg
zuccheri	6.5 g

🕒 25

⊕ 2 2 porzioni