

Buitoni



Pizza rustica parigina  
pomodoro e prosciutto  
cotto

## Ingredienti

- 2 confezioni di pasta Brisée Buitoni
- 200 g di pelati
- 100 g di Prosciutto cotto
- 100 g di provolone dolce
- 1 tuorlo
- 2 cucchiari di latte
- q.b. sale e pepe

## Preparazione

1. Rivestire lo stampo con la pasta brisée rotonda Buitoni, facendola aderire bene ai bordi.
2. Ricoprire la pasta con i pelati, precedentemente scolati, salati e pepati, il prosciutto cotto e il provolone dolce affettato. Coprire con un altro disco di pasta brisée rotonda, sigillando bene i bordi ed eliminando la pasta in eccesso. Bucherellare con una forchetta e spennellare la superficie con il tuorlo d'uovo e il latte.
3. Cuocere a 200° per 25/30 minuti.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati	23.76 g
Energia	296.59 kcal
grassi	16.97 g
Fibra	1.64 g
Proteine	9.77 g
Grassi saturi	7.73 g
Sodio	740.13 mg
zuccheri	740.13 mg

⌚ 45

⊕ 88