



Più o meno Marinara



## Ingredienti

- 1 confezione di Pizza + Protein - Carb Buitoni
- 3 cucchiari di concentrato di pomodoro
- 10 pomodorini pachino
- 1 spicchio di aglio
- 6 filetti di acciuga
- q.b. origano

## Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200°. Srotolare l'impasto di pizza +Protein -Carbs e spalmare il concentrato di pomodoro sulla pasta. Aggiungere le fette di pomodoro cuore di bue e parte dei pomodorini pachino precedentemente fatti a tocchetti e conditi con olio, sale e l'aglio tagliato a fettine sottilissime.
2. Infornare la pizza a 200°C per 20 minuti. Dopo la cottura, aggiungere gli altri pomodorini, i filetti di acciughe e l'origano.

## Informazioni nutrizionali

|               |             |
|---------------|-------------|
| carboidrati   | 48.3 g      |
| Energia       | 470.07 kcal |
| grassi        | 17.29 g     |
| Fibra         | 5.56 g      |
| Proteine      | 26.5 g      |
| Grassi saturi | 5.48 g      |
| Sodio         | 1293.06 mg  |
| zuccheri      | 9.55 g      |

🕒 25

⊕ 2