



Più o meno Marinara

Ingredienti

- 1 confezione di Pizza con aggiunta di Farina di Ceci
- 3 cucchiaini 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 con aggiunta di Farina di Ceci 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