Più o meno Pizza primavera

Ingredienti

- 1 Pizza con aggiunta di Farina di Ceci
- 60g di passata di pomodoro
- 6 pomodorini
- q.b. rucola
- 5 fette di prosciutto crudo

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200°. Srotolare l'impasto di Pizza con aggiunta di Farina di Ceci e condirla con la passata di pomdoro e un pizzico di sale.
2. Cuocere la pizza nel forno a 200°C (modalità ventilata) per circa 20 minuti. Dopo la cottura, aggiungere il prosciutto crudo, i pomodorini tagliati a metà e la rucola.

23

2

Informazioni nutrizionali

carboidrati	41.99 g
Energia	399.5 kcal
grassi	14.96 g
Fibra	4.12 g
Proteine	20.03 g
Grassi saturi	5.11 g
Sodio	416.06 mg
zuccheri	4.98 g