



Pinsa mortadella e burrata

Pizze e focacce



Ingredienti

- 240 g 1 base Bella Pinsa Buitoni
- 100 g 100g di mortadella
- 50 g 50g di burrata
- 1 q.b. Q.B. Scorza di arancia
- 1 q.b. Q.B. Pistacchi tritati

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Preriscaldate il forno a 220°C e scartate la pinsa. Una volta che il forno sarà caldo, infornate la pinsa per 4 minuti

PASSAGGI 2 Condite la pinsa appena sfornata con la mortadella, la burrata a pezzi, i pistacchi e qualche pezzetto di scorza di arancia.