



Focaccia con prosciutto crudo e fichi

Pizze e focacce

🕒 30m

👨👩👧👦 4



Ingredienti

- 375 g 1 confezione di Base per focaccia La soffice
- 60 g 3 cucchiaini di Passata di pomodoro
- 50 g 50 g di Mozzarella per pizza
- 100 g 5 Fichi
- 40 g 40 g di Prosciutto crudo
- 1 q.b. Basilico q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Zucchero aggiunto	1,88 cucchiaino da tavola	Energia	318,26 kcal
Calcio	138,72 mg	Ferro	0,19 mg
Potassio	211,28 mg	Carboidrati	46,91 g
Zuccheri	6,63 g	Fibra	3,74 g
Sodio	782,68 mg	Grassi	8 g
Grassi saturi	2,83 g	Proteine	12 g

Preparazione

PASSAGGI 1 Srotolate la base per focaccia. Stendete sulla focaccia la passata condita con un filo d'olio e un pizzico di sale e infornate a 200° per 10 minuti. Sfnornate la focaccia, stendetevi sopra la mozzarella precedentemente grattugiata e infornate nuovamente per 5/7 minuti. Una volta sfornata conditela con il prosciutto crudo, il basilico e i fichi ben lavati e tagliati a spicchi.