



Pizza margherita con pomodorini secchi e rucola

Pizze e focacce



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pizza con farina ai 5 cereali
- 1 1 Mozzarella fiordilatte
- 40 g 40 g di Pomodori secchi
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Olio extra vergine di oliva q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Preriscaldare il forno a 200°. Tagliate la mozzarella a fette sottili e fate colare l'acqua in eccesso con un colino. Srotolate la pizza con la carta forno su una teglia. Disponete la salsa di pomodoro sulla base e la mozzarella a fette. Aggiungete i pomodorini secchi ben colati dall'olio in eccesso. Condite con le spezie che avete in casa, un pizzico di sale e un filo di olio. Infornate e cuocete per circa 15 minuti Servite subito aggiungendo la rucola fresca.