



Pizza margherita 5 cereali con burrata e crema al basilico

Pizze e focacce

🕒 20m

👥 4



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pizza con farina ai 5 cereali
- 3 Cucchiaino da Tavola 3 cucchiaini di Passata di pomodoro
- 200 g 200 g di Burrata
- 1 Mazzo 1 mazzetto di Basilico
- 3 Cucchiaino da Tavola 3 cucchiaini di Olio extra vergine di oliva
- 1 Pizzico 1 pizzico di Sale

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Srotolare e sistemare la pizza in una teglia da forno e lasciare lievitare una ventina di minuti, ricoprire con la passata di pomodoro, un pizzico di sale, cuocere in forno a 210 gradi per 15 minuti. Preparare la crema al basilico frullando le foglie di basilico con l'olio extravergine d'oliva. Quando la pizza è ancora bollente aggiungiamo la burrata spezzettata con le mani, il calore la farà leggermente sciogliere. In ultimo aggiungere a filo la crema al basilico sopra alla burrata.