



Pizza del contadino

Pizze e focacce

🕒 40m

👥 4



Ingredienti

- 1 Spicchio 1 spicchio d' Aglio
- 2 in 2 Porri
- 2 in 2 Zucchine
- 100 g 100 g di Formaggio
- 10 in 10 Olive verdi
- 1 q.b. Basilico q.b.
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Pepe q.b.
- 1 q.b. Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 Confezione 1 confezione di Base per Pizza Rettangolare

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Mondate i porri e tagliateli a sottili rondelle: fatele insaporire in un tegame con 3 cucchiari di olio, uno spicchio di aglio, qualche foglia di basilico, sale e pepe, per qualche minuto su fuoco medio. Unite le zucchine a fettine, mescolate e continuate la cottura per 4-5 minuti a recipiente coperto. Stendete la base per pizza sulla placca del forno adagiandola sulla carta speciale che trovate nella confezione, copritela con le fettine di formaggio, distribuitevi sopra il misto di porri e zucchine e le olive snocciolate. Cuocete in forno già caldo a 200°C per 30 minuti.

