



Pizza con bresaola, pomodorini, caprino e grana

Pizze e focacce



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pizza con farina ai 5 cereali
- 5 Fette Sottili 5 fettine di Caprino
- 10 in 10 Pomodori datterini
- 1 q.b. Mozzarella per pizza q.b.
- 4 Fette 4 fette di Bresaola
- 1 q.b. Grana q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Srotolate la base per pizza. Coprite con la mozzarella per pizza e infornate a 220° per una decina di minuti. Fate a fettine il formaggio di capra e tagliate a metà i pomodorini. Sistemateli sulla pizza e infornate per altri 5 minuti. Infine farcite con fette di bresaola e scaglie di grana.