



Pizza 5 cereali con cavolo nero, ricotta e prosciutto crudo

Pizze e focacce



35m



4



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione Pizza con farina ai 5 cereali
- 5 Foglie 5 foglie di Cavolo nero
- 5 Cucchiaino da Tavola 5 cucchiaini di Ricotta
- 3 Fette 3 fette di Prosciutto crudo

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Lavate il cavolo nero e prendete solo le foglie, eliminando i gambi. Srotolate la base per pizza. Versatevi la mozzarella per pizza e adagiatevi qualche foglia di cavolo nero e qualche cucchiainata di ricotta. Infornate per 15 minuti a 220°. Completate con qualche fetta di prosciutto crudo.

