



Pizza ai 5 cereali con fantasia di pomodorini

Pizze e focacce



Ingredienti

- 1 Pizza con farina ai 5 cereali
- 1 q.b. Pomodorini gialli e rossi q.b.
- 3 Cucchiaino da Tavola 3 cucchiaini di Passata di pomodoro
- 2 Cucchiaino da Tavola 2 cucchiaini di Ricotta

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Srotolare la base per pizza, stendere sopra la passata di pomodoro e infornare per 10 minuti a 200°. sfornare, mettere sopra i pomodorini tagliati a metà e qualche fiocco di ricotta, sale, pepe e un filo d'olio e infornare altri cinque minuti

