



Pizza caprese

Pizze e focacce

🕒 35m

👥 4



Ingredienti

- 1 Cucchiaino 1 cucchiaino di Origano
- 6 in 6 Pomodoro
- 2 in 2 Mozzarella
- 10 in 10 Filetti d'acciuga
- 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 Su di una teglia da forno srotolate la base per pizza, lasciandola nella sua speciale carta antiaderente, e fatela riposare a temperatura ambiente per 10 minuti. Affettate finemente i pomodori e le mozzarelle e disponeteli sulla base, alternandoli. In una ciotola mescolate 4 cucchiari di olio con il paté di olive, il basilico tritato, l'origano, sale e pepe. Spargete il composto sulla superficie della pizza, decorate con i filetti di acciuga e cuocete in forno preriscaldato a 200° per circa 20 minuti.