



# Focaccia con i pomodori freschi

Pizze e focacce

🕒 30m

👥 4



## Ingredienti

- 5 in 5 Pomodori
- 2 Cucchiaino da Tavola 2 cucchiaini di Olive nere
- 1 q.b. Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Pepe q.b.
- 1 q.b. Origano q.b.
- 1 q.b. Basilico q.b.
- 1 Confezione 1 confezione di Base per focaccia La Soffice

## Informazioni nutrizionali

## Numero di porzioni

## Preparazione

**PASSAGGI 1** Assottigliate leggermente la pasta con il mattarello e stendetela sulla placca del forno adagiandola sulla speciale carta in cui era avvolta. Tagliate i pomodori a rondelle piuttosto spesse e disponeteli sulla base di pasta, pressandole leggermente. Distribuitevi sopra le olive, cospargete di origano, irrorate con un filo di olio e cuocete in forno già caldo alla massima potenza per circa 15/20 minuti. Sfornate, decorate con foglie di basilico e servite.