



# Mummie di pizza

Pizze e focacce

🕒 30m

👥 4



## Ingredienti

- 8 Fette 8 fette di Pancarrè
- 1 q.b. Olive q.b.
- 70 g 70 g di Formaggio a fette
- 1 q.b. Polpa di pomodoro q.b.
- 1 q.b. Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Pepe q.b.
- 1 Confezione 1 confezione di Base per Pizza Rettangolare

## Informazioni nutrizionali

## Numero di porzioni

## Preparazione

**PASSAGGI 1** Preparazione: Srotolate la base per Pizza e tagliate dei quadrati. Disponeteli sulla carta da forno e cospargeteli di polpa al pomodoro precedentemente condite con olio, sale e pepe. Infornate a 180°C per 10 minuti. Fate raffreddare. Tagliate a striscioline il formaggio e ricoprite le fette di pancarrè. Tagliate le olive a rondelle e da porre al posto degli occhi.