



Pizza al prosciutto e ananas

Pizze e focacce

🕒 30m

👥 4



Ingredienti

- 1 q.b. Basilico q.b.
- 0,5 mezzo Ananas
- 4 Fette 4 fette di Emmenthal
- 2 Fette 2 fette di Prosciutto cotto
- 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 Srotolate la pasta in una teglia da forno adagiandola sulla sua speciale carta antiaderente e distribuite sopra le fette di Emmenthal. Private l'ananas della scorza e del torsolo centrale, tagliatelo a fettine e poi a spicchi. Ricoprite la pizza con gli spicchi di ananas, aggiungete il prosciutto tagliato a striscioline, condite con olio, pepate e cuocete in forno caldo alla massima temperatura per un quarto d'ora circa. Decorate con le foglie di basilico e servite.