



Focaccia con ricotta, pesche e pesto di rucola

Pizze e focacce

🕒 30m

👥 4



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Base per focaccia La Soffice
- 50 g 50 g Ricotta
- 30 g 30 g Mozzarella per pizza
- 2 Cucchiaino da Tavola 2 cucchiaini di Parmigiano
- 1 1 Pesca
- 30 in 30 Rucola
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Olio extra vergine di oliva q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Frullate la rucola, l'olio e il sale in un frullatore fino ad ottenere una salsa profumata. Srotolate la focaccia e conditela con ciuffi di ricotta e la mozzarella grattugiata e sparsa sulla superficie. Lavate la pesca, fatela a fettine e sistematele sopra ai formaggi. Completate con il parmigiano e infornate a 220° per 20 minuti. Una volta pronta, sfornate la focaccia e conditela con gocce di pesto di rucola. Servite calda.