



Pizza Margherita

Ingrédients

- 1 pâte à pizza BUITONI Classica
- 1 petite boîte de pelati
- sel
- paprika
- Origan
- huile d'olive
- Mozzarella
- Fromage râpé, comme le parmesan et la gruyère

Preparation

1. Préchauffer le four à 200 ° C, abaisser la pâte, cuire au four environ 6 minutes sans garniture pour que la pâte devienne croustillante.
2. Réduisez les pelati en purée, ajoutez un peu d'huile d'olive, assaisonnez de sel, de paprika et d'origan.
3. Badigeonner la pâte précuite de sauce tomate.
4. Coupez la mozzarella en tranches et étalez-la sur la pâte à pizza.
5. Parsemer de fromage râpé.
6. Enfourner à 200 ° C au centre du four pendant environ 8 minutes.

Valeurs nutritionnelles

Kohlenhydrate	236.24 g
Energie	2529.54 kcal
Fette	112.86 g
Ballaststoff	16.07 g
Protein	116.79 g
Gesättigte Fette	55.79 g
Natrium	7500.7 mg
Zucker	11.18 g

🕒 24 minutes

⊕ 1