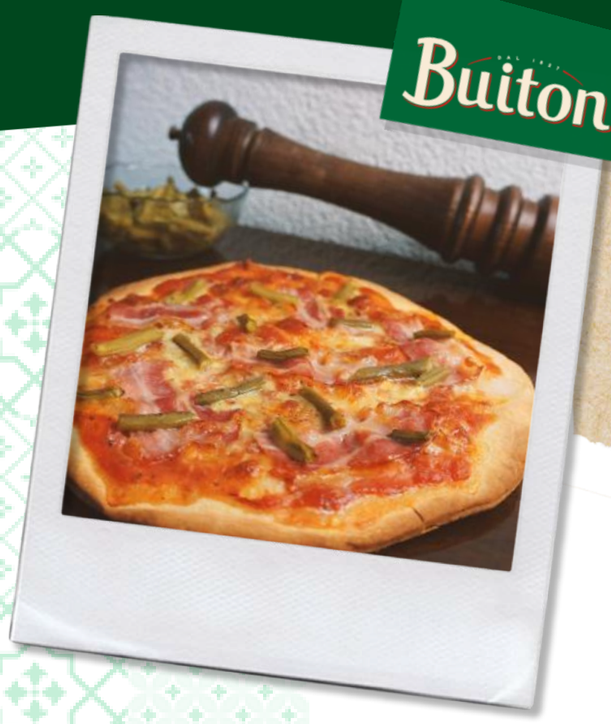

Pizza paysanne

Ingrédients

- 1 pâte à pizza sans gluten BUITONI
- 1 petite boîte de pelati
- sel
- Paprika et origan
- Bacon
- Mozzarella
- Haricots verts, frais ou en conserve

Preparation

1. Préchauffer le four à 200 ˚ C
2. Abaisser la pâte, cuire au four pendant 6 minutes sans garniture pour que la pâte devienne croustillante.
3. Badigeonner la pâte précuite de sauce tomate.
4. Râpez la mozzarella sans lactose et étalez-la sur la pizza.
5. Étalez du bacon sur la pizza.
6. Répartissez les haricots dessus.
7. Enfourner à 200 ˚ C au centre du four environ 13 minutes.

26 minutes

1

Valeurs nutritionnelles

Kohlenhydrate	193.18 g
Energie	817.33 kcal
Fette	62.24 g
Ballaststoff	25.37 g
Protein	55.56 g
Gesättigte Fette	21.31 g
Natrium	6516.88 mg
Zucker	31.76 g