

PIZZETTE MEDITERRANEE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- 4 aglio
- sale
- origano
- pomodori ciliegini
- pepe
- pasta per pizza surgelata
- 15 olive nere denocciolate

Come si prepara

Condire i pomodorini con olio, sale e aglio tagliato a pezzettini.

Stendere la pasta per pizza e ricavarne delle pizzelle di 6-7 centimetri di diametro e dello spessore di circa mezzo centimetro.

Adagiare sulle pizzette i pomodorini e le olive denocciolate tagliate a metà.

Spolverizzare con l'origano e infornare a 170 gradi per 10 minuti.

Servire calde.

Difficoltà: 2

Tabella nutrizionale

Valore energetico	276 kcal 1156 kJ
-------------------	---------------------

Tags

tartine, pizzette, pane e pizza, occasioni speciali, crostini, caldi, mediterranea



