

CANNAMELA

Pizza senza glutine con verdure



Ingredienti

- 1 confezione Pizza Catari senza glutine
- 150g acqua
- Ingredienti per per la farcia:
 - 80g mozzarella
 - 70g peperone mondato
 - 100g zucchini mondata
 - 1 cucchiaino erbe aromatiche con Ricetta di Provenza CANNAMELA
 - 2 cucchiaini olio extravergine di oliva
 - qb sale



Porzioni
1 persone



Portata
Piatto
unico



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
Alla griglia,
In forno



Kcal per
persona
759*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Tagliare a fettine la zuccina e a falde il peperone.
- 2 Grigliare le verdure e condirle con sale e le erbe aromatiche Ricetta di Provenza CANNAMELA. Conservare a parte.
- 3 Scaldare il forno a 180° - 190°C.
- 4 Versare la miscela di Pizza Catari senza glutine in una terrina e aggiungere al centro 150 ml di acqua utilizzando il misurino contenuto nella confezione e due cucchiai di olio.
- 5 Amalgamare lentamente usando prima una forchetta, poi le mani, fino ad ottenere una pasta morbida ed omogenea.
- 6 Ungere la teglia con un filo di olio. Stendere la pasta in modo uniforme, picchiettando con il palmo della mano asciutto, poi porre l'impasto nella teglia formando un bordo leggermente rialzato.
- 7 Infornare sulla griglia centrale del forno caldo per 15 min.
- 8 Sfornare e aggiungere il pomodoro a pezzettini e l'origano contenuti nella confezione, la mozzarella a cubetti, le verdure grigliate, un cucchiaino di olio e un pizzico di sale.
- 9 Infornare di nuovo per altri 10-15 min. Sfornare e servire.