

Pizza di pane carasau



Ingredienti

- 80 g pane carasau
- 100 g mozzarella
- 120 g passata di pomodoro
- 2 pizzichi origano in foglie essiccato
- Basilico fresco
- 1 cucchiaio olive nere
- 30 g rucola
- 2 cucchiai Olio Cuore
- 1 pizzico di sale

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 443.20 Kcal**
- **Grassi: 22.18 g**

Preparazione

- Condire la passata di pomodoro con l'origano, il basilico, un pizzico di sale e 1 cucchiaio di **Olio di Mais Cuore**.



- Distribuire la passata sui dischi di pane carasau.



- Spargere la mozzarella a cubetti e le olive.
- Infornare a 190° per 5/7 minuti.



- Sfornare, guarnire con la rucola lavata e asciugata.



- Irrorare con un filo di **Olio di Mais Cuore** e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico