



PIZZES AMB CARXOFES I PESTO

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 4 unitats de pa de tipus xapata
- 200 g de cors de carxofes
- 10 g de pesto
- 200 g de formatge mozzarella
- 20 g de anous
- 40 g de oli d'oliva

LA PREPARACIÓ

- Estén les meitats de les xapates a la taula i col·loca-hi per damunt una porció generosa de cors de carxofa en conserva mesclats amb la salsa pesto.
- Cobrix-los amb formatge mozzarella ratllat i anous picades rústicament.
- Col·loca les xapates en una placa de forn amb un poc d'oli i cou-les a 180°C fins que el formatge es fongui i el pa es torri.
- Servix els panets ben calents amb un raig d'oli d'oliva per a perfumar-ho.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 18.1 g	Grases 23.5 g
Kcal 348	Proteïnes 14 g