



PIZZETES VEGETALS

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 240 g de pa de motle
- 12 tallades de formatge en tallades
- 150 g de carabasseta
- 12 unitats de tomaques seques
- sal
- 2 g de orenga
- 40 g de oli d'oliva

LA PREPARACIÓ

- Retalleu amb un motle circular el centre de les llesques de pa, per a obtenir unes pizzes redones.
- Col·loqueu una tallada de formatge sobre cada pizza i a continuació la carabasseta tallada en rodanxes. Afegiu-hi la tomaca seca.
- Saleu-ho, arruixeu-ho amb unes gotes d'oli i empolvoreu-ho amb l'orenga.
- Gratineu-ho al forn.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 33.7 g	Grases 27.7 g
Kcal 477	Proteïnes 21.5 g