

PANE, PIZZE E LIEVITATI

La puccia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di pasta per la pizza
2 mozzarelle
qualche pomodorino
2 scatolette di tonno sott'olio
pochi capperi.

PREPARAZIONE

- 1 Dividete la pasta in tanti panetti e standeteli sopra una placca foderata di carta forno formando dei cerchi.



2 Infornate nel forno già caldo a 250°C per 5/10 minuti girando a metà cottura.



3 Tagliare a fettine la mozzarella ed i pomodorini.

Dividete le pucce.

Farcite metà pucce con mozzarella e pomodorini.



4 Sgocciolare il tonno e farcite le puccie rimaste con tonno, pomodorini e capperi.



