PINSA CON VUNA E POMODORINI

2 PORZIONI | 15 MIN | FACILE

INGREDIENTI

1 vasetto di Garden Gourmet Vuna

1 base Bella Pinsa Buitoni

10 pomodorini

1 manciata di capperi piccoli

30 g di olive taggiasche denocciolate

1 limone

Provate la vostra pinsa con il Vuna Garden Gourmet per un pasto gustoso e vegetariano!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Predisponete il forno

Preriscaldate il forno a 220°C e scartate la pinsa.

2. Riscaldate la vostra pinsa

Una volta che il forno sarà caldo, infornate la pinsa per 6 minuti

3. Condite la pinsa col Vuna

Condite la pinsa appena sfornata con il Vuna, i pomodorini lavati e tagliati in quarti, i capperi e le olive.

4. Date il tocco finale e gustate!

Finite con una grattugiata di scorza di limone

SCOPRI ALTRE RICETTE SU WWW.GARDENGOURMET.IT