

## INGREDIENTI

- 1 base Bella Pinsa Buitoni
- 1 confezione di Vuna Garden Gourmet
- 10 pomodorini
- 1 manciata di capperi piccoli
- 30 g di olive taggiasche denocciolate
- 1 limone



2 PORZIONI



15 MIN



FACILE

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. Riscaldete 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](http://WWW.GARDENGOURMET.IT)**