

Finta pizza o pizza vegetale

Tempo di preparazione: 0 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Ceci cotti: 120 g
- Farina di Ceci: 2 cucchiai
- Pepe: q.b.
- Pesto: q.b.
- Ricotta: 100 g
- Sale: q.b.
- Spinaci Cotti: 250 g



Preparazione

In una ciotola frullate i ceci cotti.

Aggiungete gli spinaci e la farina di ceci.

Impastate bene con un cucchiaino.

Foderate con la carta forno una teglia per pizza e con l'aiuto di un cucchiaino rivestite la teglia con l'impasto.

Mettete a cuocere a 200° per circa 30 minuti. La base è pronta quando sarà diventata croccante e dorata.

Togliete la teglia dal forno e farcite con la **passata classica Pomì**.

Aggiungete sale e pepe q.b. E rimettete in forno a 200° per circa 5 minuti.

Farcite la vostra pizza con ricotta e pesto!

For this recipe we used:

Passata Classica 5 cucchiaini

