
PIZZETTE VELOCI CON POMODORINI SECCHI

TEMPO PREPARAZIONE 10 minuti

TEMPO COTTURA 20 minuti

INGREDIENTI

1 rotolo pasta per pizza

pomodori secchi sott'olio

olive nere

formaggio emmental

timo in polvere

PREPARAZIONE

- Ritagliate la pasta per pizza con lo stampino a cuore
- tagliare a tocchetti i pomodorini secchi
- farcite la pizza con i pomodorini, il formaggio le olive e insaporite con il timo secco
- Infornate per circa 20 minuti in forno caldo (seguite comunque tempi indicati sulla confezione della pasta)