

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

 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**

Preriscaldare il forno a 220°C e scartare la pinsa.

2. Riscaldare la vostra pinsa

Una volta che il forno sarà caldo, infornare 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**