



Pizza Buns

Ricetta facile e veloce per realizzare i **pizza buns**, **ottimi** da mangiare come piatto principale per un'**alternativa alla pizza** ma anche da servire come **aperitivi**. In questa **ricetta** ho usato un **impasto della pizza** già pronto in **rotolo**, **soluzioni** che si trova ormai in quasi tutti i negozi, come **impasti** da stendere o **farine pronte** all'uso, in modo che puoi prepararli **velocemente** per un imprevisto all'ultimo momento o solo perché non hai molto **tempo**. Ovviamente puoi **condirla a piacimento**, qui ho preparato in **tre parti**, una con **mortadella**, una **margherita** e una con **olive** e **salamino**, ma puoi usare la **fantasia** per avere dei **pizza buns gustosi**.



2
Porzioni



5 min.
Preparazione



20 min.
Cottura

Ingredienti

400 GR	IMPASTO PIZZA (1 ROTOLO)	30 GR	OLIVE NERE
150 GR	MOZZARELLA	50 GR	SALAMINO
100 GR	SALSA POMODORO	50 GR	MORTADELLA
Q.B.	SALE, OLIO EXTRA VERGINE	Q.B.	BASILICO

Procedimento

1

PREPARATI TUTTI GLI INGREDIENTI, TAGLIA IL SALAMINO A FETTINE E PREPARATI LA SALSA AL POMODORO CON SALE, OLIO EXTRAVERGINE E BASILICO

2

APRI IL ROTOLO DI PIZZA CONDISI CON LA SALSA AL POMODORO E COPRI PER 3/4 CON LA MOZZARELLA

3

AGGIUNGI LA MORTADELLA NELLA PARTE SENZA MOZZARELLA, NELL'ALTRO LATO OLIVE E SALAMINO E LASCIA AL CENTRO MARGHERITA

4

ARROTOLA IL TUTTO CERCANDO DI TENERE PIÙ STRETTO POSSIBILE UNISCI LA PARTE FINALE PER BENE IN MODO DA FAR RESTARE IL TUTTO UNITO

5

TAGLIA CON UN COLTELLO BEN AFFILATO PEZZI DI CIRCA 2-3 CM DI LARGHEZZA DISPONI IN TEGLIA E CUOCI PER 20 MINUTI A 200 °C

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
850	40,41 gr	94,52 gr	35,23 gr