

Mini pizza de calabacín y tomate



Tempo di preparazione: 20 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva: 1 cucharada
- Condimento italiano: 1 cucharada
- Mini calabacines: 3
- Mini pepperoni: 1/4 taza
- Queso mozzarella, finamente rallado: 1/2 taza
- Sal kosher y pimienta negra recién molida: al gusto

For this recipe we used:

Salsa para Pizza 1/3 de taza



Preparación

¿Es aceptable comer pizza todos los días de la semana?! Uno de nuestros tentempiés favoritos son estos deliciosos mini bocados de pizza de calabacín y tomate, que están hechos con rodajas de calabacín, salsa para pizza Pomì y nuestros aderezos favoritos. ¡Necesitas esta receta!

Preparación:

1. Precalentar el horno en el modo de asar.
2. Calentar aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio alto. Trabajando por tandas, añadir los calabacines y cocinarlos, dándoles la vuelta una vez, hasta que se doren, unos 1-2 minutos por cada lado; sazonar con sal y pimienta, al gusto.
3. Colocar las rodajas de calabacín en una bandeja para hornear grande. Cubrir cada rodaja de calabacín con salsa para pizza Pomì, mozzarella y mini pepperoni.
4. Colocar en el horno y cocinar hasta que el queso se haya derretido, unos 1-2 minutos.
5. Servir inmediatamente, espolvoreado con condimento italiano, si se desea.