



NELL'AMBITO DEL PROGETTO



PRESENTA...

PIZZA AMERICANA



Pizza Americana - Il Mercato dei Saperi

INGREDIENTI

- **250 GRAMMI DI BASE PER PIZZA**



- **2 SOTTILETTE**



- **100 GRAMMI DI PROSCIUTTO**



- **100 GRAMMI DI PATATINE SURGELATE**



- **1 BOTTIGLIA DI SALSA DI POMODORO**



- **OLIO**



- **ORIGANO**



ATTREZZI DEL MESTIERE

- **1 CUCCHIAIO**



- **1 TEGLIA**



PREPARAZIONE

- **PRENDI LA TEGLIA**
- **VERSA 2 CUCCHIAI DI OLIO NELLA TEGLIA E UNGI IL FONDO E I BORDI**
- **STENDI LA BASE PIZZA NELLA TEGLIA**



**VERSA 3
CUCCHIAI DI
SALSA DI
POMODORO
SULLA BASE
DELLA PIZZA**





**SPARGI LA
SALSA DI
POMODORO
SU TUTTA LA
PIZZA
AIUTANDOTI
CON UN
CUCCHIAIO**



**PRENDI LE
SOTTILETTE**



**ROMPI LE
SOTTILETTE IN
TANTI
PEZZETTI E
METTILI
SOPRA LA
PIZZA**



**PRENDI IL
PROSCIUTTO**

**ROMPI LE
FETTE DI
PROSCIUTTO
IN PICCOLI
PEZZETTINI E
METTILI
SULLA PIZZA**



**PRENDI LE
PATATINE
SURGELATE**



**METTI 2
PUGNETTI DI
PATATINE
SULLA PIZZA**



**PRENDI
L'OLIO**

**SPARGI 2
CUCCHIAI
DI OLIO
SOPRA LA
PIZZA**



**PRENDI 1
PIZZICO DI
ORIGANO E
SPARGILO
SULLA PIZZA**



**INFORNA LA
PIZZA A 180°
PER 20
MINUTI**



BUON APPETITO!



Pizza Americana - Il Mercato dei Saperi