



PIZZA DE PÃO ÁRABE MARGUERITA

 10 minutos

 1 porção

INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de extrato de tomate temperado com azeite e ervas secas (40 g)
- 1 fatia media de queijo minas padrão (20 g)
- 2 fatias médias de tomate (30 g)
- 5 folhas de manjerição, fresco (3 g)
- 1 unidade grande de pão árabe, tradicional ou integral (50 g)

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Monte a pizza adicionando o molho de tomate, o queijo e finalize com os temperos.
- 2º Leve a pizza para a airfryer a 200° c por 5 minutos ou forno convencional por 10min.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR UNIDADE (220 g)	% DDR
ENERGIA	147 kcal	324 kcal	16 %
CARBOIDRATOS	22 g	49 g	16 %
PROTEÍNA	7 g	16 g	21 %
GORDURA	4 g	9 g	17 %
GORDURAS SATURADAS	2 g	5 g	23 %
FIBRA ALIMENTAR	3 g	6 g	25 %
SÓDIO	354 mg	779 mg	32 %