



BRUSCHETTE CALDE CON POMODORI E MOZZARELLA

 10 minuti
 10 minuti
 4 porzioni

INGREDIENTI

- 400 grammi di pane comune da bruschetta
- 400 grammi di passata di pomodoro al basilico
- 2 unità in busta di mozzarella (250 g) o 200 grammi di formaggio a pasta morbida

COME PREPARARE LA RICETTA

- 1° Disporre le fette di pane su di una placca da forno e guarnire con la passata di pomodoro. Aggiungere la mozzarella tagliata a cubetti o il formaggio a pasta morbida preferito (stracchino, gorgonzola...). Infornare a forno ventilato a 180°C per 20 minuti circa.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE (256 g)	% AR
ENERGIA	169 kcal	433 kcal	22 %
PROTEINE	11 g	27 g	54 %
CARBOIDRATI	21 g	54 g	21 %
ZUCCHERI	0 g	1 g	1 %
LIPIDI	5 g	13 g	19 %
GRASSI SATURI	3 g	7 g	37 %
FIBRE ALIMENTARI	1 g	3 g	10 %
SODIO	323 mg	827 mg	34 %