



**Ori di Sicilia**  
GLUTEN FREE *Benigno*

## Pizzette Proteiche



6 persone



circa 30 min.

### INGREDIENTI

200 g Mix Pizza Linea  
Proteica *Sport*

260 g acqua

150 g albume

6 g sale

#### per il condimento:

12 pomodorini

mozzarella

formaggio grattugiato

6 fettine di salame

origano

olio d'oliva

*Buon Appetito!*

## PROCEDIMENTO

In una ciotola lavora il **Mix Pizza Linea Proteica Sport** con l'albume, l'acqua e il sale per circa 5 minuti.

Ottenuto un impasto liscio e setoso, dividilo in 6 porzioni di pari peso.

Forma prima delle palline lisce e poi stendile a formare le pizzette che sistemerai su una teglia coperta di carta da forno.

Cuoci in forno pre-riscaldato a 180°C in modalità ventilata (o in modalità statica a 230°C) per circa 20 minuti.

Tira fuori le pizzette dal forno, condiscile con le fettine di salame, i pomodorini tagliati a fettine, la mozzarella sminuzzata e il formaggio grattugiato.

Condisci con dell'origano e un filo d'olio d'oliva e re-inforna per altri 7-8 minuti.

### I Consigli d'Oro

Non ti piacciono i salumi?

Usa pure le verdure grigliate oppure condisci con la sola salsa di pomodoro per avere le pizzette rosse come quelle del bar.