



Girelle di pizza con zucchine e Salame Gran Riserva

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 pasta per pizza
- 160g pesto di pomodoro
- 4 zucchine rondini
- 240g Salame Gran Riserva
- 200g formaggio per pizza
- 4EL origano secco
- 4 spicchi d'aglio
- q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Riscaldare il forno a 220 gradi a calore superiore e inferiore.
2. Tagliare le zucchine, tritare l'aglio a pezzettini e metterli da parte.
3. Tagliare il Salame Gran Riserva in strisce sottili e metterle da parte.
4. Stendere la pasta della pizza e cospargerla con il pesto di pomodoro, lasciando circa 5 cm di spazio libero sul bordo. Distribuire le zucchine e le strisce di salame sul pesto. Condire con sale e pepe. Guarnire con origano.
5. Arrotolare la pasta, tagliarla a fette di circa 3 cm di spessore per formare delle girelle e disporle su una teglia con carta da forno. Guarnire a piacimento con formaggio grattugiato.
6. Infornare e cuocere al centro del forno per circa 15-20 minuti. Servire.