



## PIZZA FÁCIL AL TUCO CARNE MAGGI®

### Ingredientes

- 1 Zapallo italiano cortado en rodajas
- 2 Tomates pelados y cortados en rodajas
- 1 Disco de masa pre-pizza
- 1 Tarro TUCO® carne MAGGI®
- 1 Taza de queso mantecoso rallado fino
- 8 Aceitunas negras cortadas en casquitos
- 2 Cucharaditas semi-colmada de orégano seco

### Preparación

1.- Calienta una sartén con un toque de aceite y saltea las láminas de zapallitos italianos por ambos lados hasta dorarlas levemente. Retíralas de la sartén y entibia.

2.- Distribuye 1/3 del tarro de TUCO® carne MAGGI® sobre el disco de masa, cubre con el queso rallado, luego los tomates cortados en rodajas, el zapallito italiano y el resto de TUCO® carne MAGGI®. Agrega las aceitunas cortadas y finalmente espolvorea con el orégano a gusto.

3.- Lleva a horno fuerte de 180° a 200°C durante 10 a 15 minutos hasta cocer completamente y dorar el queso y los demás ingredientes. Una vez lista, retira del horno, porciona y sirve de inmediato.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
8



Tiempo:  
20 minutos

### Información Nutricional

Energía:	288 Kcal
Proteínas:	12.3 g
Grasa Total:	11.7 g
Colesterol:	30.0 mg
H. de Carbono:	33.4 g
Fibra Dietética:	2.90 g
Sodio:	867 mg