

Finger food di pizza in stile messicano

Tempo totale **25 Min** 10 Min Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
3.504 kJ / 834 kcal

Grassi: **26,9 g** Proteine: **32,7 g**
Carboidrati: **107,3 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

- 1** pasta per pizza (già pronta, circa 400 g)
- 100 g** pomodorini
- 100 g** mais dolce (in lattina)
- 100 g** fagioli (in lattina)
- 100 g** formaggio grattugiato
- 4 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
- 2 cucchiaini** concentrato di pomodoro
- Pepe macinato al momento
- Peperoncino in fiocchi o in polvere
- Origano fresco o secco, sminuzzato
- spiedini

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Stendere la pasta per la pizza. Tagliare i pomodori a cubetti. Sminuzzare il mais dolce e i fagioli.

Passaggio 2

Unire i pomodori, il mais dolce, i fagioli e il formaggio alla salsa di soia Kikkoman e al concentrato di pomodoro e condire con pepe, peperoncino e origano.

Passaggio 3

Preriscaldare il forno a 200°C (180°C ventilato) e rivestire una teglia con carta forno. Condire la pasta per pizza con il composto di verdure e formaggio, arrotolare la pasta con cura e ben stretta e tagliarla a fette dello spessore di 2-3 cm con un coltello affilato.

Passaggio 4

Disporre le fette di pasta per pizza rotonde sulla teglia e cuocere in forno preriscaldato per circa 15 minuti fino a doratura.

Passaggio 5

Fissare con gli spiedini e servire.