

MENÚ 7

sopar

Temps d'elaboració: 20 min.

Cost aproximat: 3,9 euros /
2 persones

Plats:

Pizza Reina

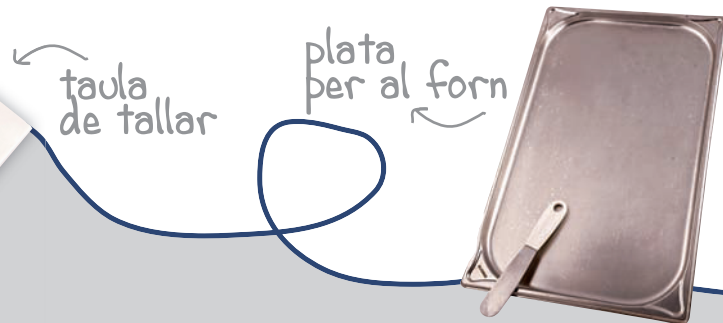
Còctel de cítrics

Pizza Reina

Ingredients per a 2 persones

- 2 unitats de bases de pizza (250 g)
- 5 cullerades soperes de salsa de tomàquet (50 g)
- 4 llonzes de pernil cuit (100 g)
- 2 grapat de formatge mozzarella ratllada (100 g)
- 3 xampinyons (50 g)
- orenga

Estris necessaris



Pizza Reina

Elaboració

- 1 Escalfeu el forn a 200°C durant 10 -15 minuts.
- 2 Renteu els xampinyons per tal de treure'n la sorra i talleu-los a làmines.
- 3 A sobre les bases de pizza escampeu-hi el tomàquet sofregit i espolvoreu una mica d'orenga.
- 4 A continuació poseu-hi el pernil cuït tallat a trossos petits, els xampinyons laminats i, per sobre, la mozzarella.
- 5 Fiqueu-ho al forn 10 minuts a 180°C.



Idees

Consell pràctic: Podeu afegir a la pizza els ingredients que més us agradin. Hi ha un munt de possibilitats!

