

Pinsa Calabrese (pikantna)

SKŁADNIKI

1 szt.	SPÓD DO PINSA ROMANA	50 g	PULPA POMIDOROWA STERILTOM LA DOLCISSIMA
50 g	MOZZARELLA FIOR DI LATTE JULIENNE TREVALLI	40 g	SALAMI PIKANTNE SPIANATA CALABRESE CLAI
30 g	SER PECORINO ROMANO TARTY	30 g	KIEŁBASA NDUJA CALABRESE CLAI
40 g	POMIDORY PÓLSUSZONE VIANDER	40 g	RICOTTA ŚWIEŻA TREVALLI
20 ml	OLIWA Z OLIVEK		OREGANO SUSZONE



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 Spód pinsy posmarować na całej powierzchni pulpą pomidorową, a następnie dodać ser, mozzarella Fiordilatte oraz wędlinę Nduje w małych kawałkach. W międzyczasie nagrzać piekarnik lub piec do temperatury 280 stopni Celsjusza (w warunkach domowych ustawić piekarnik na maksymalną temperaturę bez termoobiegu). Spód należy piec przez 5-6 minut.
- 2 Na upieczony spód należy ułożyć w formie różyczek 3-4 plastry cienko pokrojonej szynki salami Spianata Piccante Clai.
- 3 Do tego dodać pomidory półsuszone oraz w niektórych miejscach małą łyżeczkę ser ricotta.
- 4 Całość posypać serem Pecorino i oregano oraz poleć oliwą.



Smacznego!

Smacznego



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

