



LA BELLA ITALIA

Pizza na tortilli z szynką z beczki

SKŁAD DRUŻYNY:

plasterki szynki z beczki

żółty ser

mozzarella

2 łyżki koncentratu pomidorowego

2 łyżki passaty pomidorowej

świeża bazyli

oliwa z oliwek

rukola

sól, pieprz

Przygotowanie sosu: wymieszać 2 łyżki koncentratu, 3 łyżki passaty, 1 łyżkę oliwy z oliwek, posiekaną bazylię, sól i pieprz do smaku.

TAKTYKA:

- 1. Na placek tortilli ścieramy żółty ser, przykrywamy go drugim plackiem.*
- 2. Górę smarujemy wcześniej przygotowanym sosem.*
- 3. Następnie układamy plastry mozzarelli, a w środku umieszczamy ruloniki z szynki.*
- 4. Całość pieczemy ok. 20 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni.*

POZIOM TRUDNOŚCI:

 *łatwy*

CZAS PRZYGOTOWANIA:

 *ok. 30 minut*

JOKER ZESPOŁU:

Szynka z beczki JBB

