



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min    👤 2 porsjoner

GL 073\_2

# Pizza bianca con prosciutto di Parma, pomodorini dolci

## Pizza bianca

2 stk pizzabunner  
250 g cherrytomater  
2 pakker hvitløksdressing  
1 pakke oregano

## Topping

60 g ruccola  
1 pakke parmaskinke  
1 stk Grana Padano  
2 ss olivenolje <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Sett en rist midt i stekeovnen, og varm opp ovnen til 250 grader varmluft.
2. **Pizza bianca:** Fordel pizzabunnene på bakepapir. Skyll og tørk tomatene, og kutt dem i to. Fordel hvitløksdressing og tomatene utover bunnene, og krydre med oreganokrydderet, salt og pepper.
3. **Pizza bianca, fortsettelse:** Stek pizzaene på risten i stekeovnen i omtrent 10 minutter, til tomatene og hvitløksdressing har litt farge og pizzabunnene er sprø.
4. **Topping:** Skyll og tørk ruccolaen. Topp de ferdigstekte pizzaene med parmaskinken og ruccolaen. Høvl eller riv over Grana Padano-osten med en ostehøvel eller et rivjern. Ringle 2 ss god olivenolje over pizzaene.

## TIPS!

Sett in flere stekebrett eller rister i ovnen hvis du har, og stek flere pizzaer samtidig.