



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pizza Diavola med mozzarella, pepperoni, rødløk og chili, servert med ruccola

Pizza Diavola

1 stk rødløk
1 stk rød chili
1 pakke fersk mozzarella
2 stk pizzabunner
1 pakke tomatsaus
100 g revet ost
80 g pepperoni

Servering

60 g ruccola

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olivenolje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Pizza Diavola:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kutt chilien i tynne skiver. Hell laken av den ferske mozzarellaen, og kutt den i terninger.
3. **Pizza Diavola, fortsettelse:** Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Fordel tomatsausen på pizzabunnene, strø over mozzarellaen og den revne osten, og topp med pepperonien. Ha rødløks- og chiliskivene over til slutt. Stek pizzaene i ovnen i 10–12 minutter.
4. **Servering:** Topp pizzaene med ruccolaen, og drypp over litt olivenolje. Krydre med litt salt og pepper.