



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pizza med saliccia, parmesan och rucola

Pizza

Pizzabotten 2 st
● Bakplåtspapper 1 st
Tomatsås 1 förp
Riven mozzarella 100 g
Salsicciafärs 250 g

Tomatsallad

Tomat 1 st
Rödlök 1 st
Rucola 30 g
● Vitvinsvinäger 1 tsk

Topping

Parmesanost 1 bit
Oregano 10 g

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,
Salt, Svartpeppar,
Vitivinsvinäger

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Pizza:** Lägg ut pizzabottnar på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Bred ut ett tunt lager tomatsås på bottenarna och toppa med riven mozzarella. Fördela ut rå salsicciafärs över pizzorna.
3. Tillaga pizzorna ca 10 min i ugnen, tills osten fått fin färg och salsiccian är genomstekt.
4. **Tomatsallad:** Skär tomat i mindre bitar. Strimla rödlök tunt. Lägg allt i en salladsskål och blanda ner rucola, vitvinsvinäger, lite olivolja, salt och nymald svartpeppar.
5. Vid servering finriv parmesanost över pizzorna och toppa med blad från oregano. Servera med tomatsallad.