



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pizza prosciutto e rucola - Pizza med prosciutto, mozzarella, tomat och rucola

Pizza

Tomat 1 st
Pizzabotten 2 st
● Bakplåtpapper 2 st
Tomatsås ¾ förp
Riven mozzarella 100 g

Topping

Mozzarella 1 förp
Pesto ½ förp
Prosciutto 1 förp
Rucola 30 g

Att ha hemma ●

Bakplåtpapper, Salt

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Förberedelse:** Skär tomat i tunna skivor.

3. **Pizza:** Bred ut tomatsås på pizzabottenarna. Fördela riven mozzarella och lägg ut tomatskivor. Krydda med lite salt och torkad oregano.

4. Lägg över pizzorna på 2 plåtar med bakplåtpapper. Grädda en plåt högst upp i ugnen och en plåt i mitten av ugnen. Byt plats på plåtarna efter halva tiden. Grädda totalt ca 7 min, eller tills pizzorna fått fin färg.

5. Bryt små bitar av 1 bit mozzarella. Ringla pesto över pizzorna. Toppa med mozzarellabit, prosciutto och rucola. Servera direkt!