

## Pizza Primavera

### Składniki:

ciasto ([przepis na puszyste ciasto/przepis na cienkie ciasto](#))

50 dag świeżego szpinaku

20 dag wędzonego boczku

30 dag pomidorów z puszki, albo 6-7 świeżych

25 dag mozzarelli

sól

świeżo zmielony pieprz

oliwa z oliwek

### Sposób przygotowania:

Przygotuj ciasto wg przepisu. Szpinak zblanszuj w osolonej wodzie, odcedź i pokrój w cienkie paski.

Pokrojony w dość duże kawałki boczek usmaż na suchej patelni. Ciasto rozwałkuj i włóż do formy. Skrop oliwą z oliwek i włóż do piekarnika (temperatura 250 stopni) na 10 minut.

Wyjmij ciasto – nałóż szpinak, boczek, dopraw solą i pieprzem, rozłóż pokrojoną w plasterki mozzarellę, piecz jeszcze ok. dziesięciu minut.

Smacznego życzy redakcja [e-spaghetti.pl](http://e-spaghetti.pl)!

[Więcej przepisów kuchni włoskiej znajdziesz na stronie e-spaghetti.pl!](#)

### Polecamy książki:

