

Pizza serowa z bazylią

Składniki:

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

oliwa z oliwek

1 ząbek czosnku

25 dag mozzarelli

15 dag sera pecorino

15 dag ricotty

5 łyżek świeżo startego parmezanu

4 łyżki świeżo posiekanej bazylii

Sposób przygotowania:

Gotowe ciasto posmaruj oliwą wymieszaną z roztartym ząbkiem czosnku. Kładziemy na cieście pokrojoną w plastry mozzarellę i posypujemy serem pecorino. Następnie nakładamy ricottę i posypujemy startym parmezanem. Piecz pizzę ok. 20 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 220 stopni. W czasie pieczenia smaruj pizzę oliwą z czosnkiem. Przed podaniem posyp posiekaną bazylią.

Smacznego życzy redakcja e-spaghetti.pl!

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

Polecamy książki:

