

Pizza Smak Lata

Składniki:

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

400g świeżych pomidorów cut into wedges

200g świeżej mozzarelli

1 łyżka świeżego oregano

świeżo zmielony pieprz

1 mała rukola

Sposób przygotowania:

Przygotuj ciasto zgodnie z przepisem. Piekarnik nagrzej do temperatury 220 stopni. Ciasto skrop oliwą z oliwek i wstaw do piekarnika na ok. dwadzieścia minut.

W tym czasie, w misce wymieszaj razem sparzone i pokrojone w ćwiartki pomidory, mozzarellę pokrojoną w dość dużą kostkę, oliwę oraz drobno posiekane oregano. Dopraw solą i pieprzem. Wyjmij pizzę z piekarnika i rozłóż na niej masę pomidorową, udekoruj liśćmi rukoli i podawaj.

Smacznego życzy redakcja e-spaghetti.pl!

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

Polecamy książki:

