

Pizza z anchois

Składniki:

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

oliwa z oliwek

1 kg pomidorów

300 g sera mozzarella

1 puszka filetów z anchois

5 łyżek sera pecorino lub parmezanu

świeże liście bazylii

3 łyżki majeranku

2 ząbki czosnku

Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzej do temperatury 250 stopni.

Pomidory umyj, sparz i obierz ze skóry. Pokrój w plastry. Mozzarellę odsącz i również pokrój w plastry.

Mozzarellę rozłóż na cieście, na niej poukładaj plastry pomidorów. Filety z anchois odsącz z zalewy i ułóż na pomidorach.

Całość posyp startym serem pecorino (lub parmezanem). Posyp majerankiem i drobno posiekanym czosnkiem, udekoruj listkami bazylii. Wierzch pizzy skrop oliwą z oliwek. Zapiekać w piekarniku przez około 20-30 minut.

Smacznego życzy redakcja e-spaghetti.pl!

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

Polecamy książki:

