

Pizza Tricolore

Składniki:

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

puszka pomidorów bez skórki

oliwa z oliwek

40 dag liści szpinaku

15 dag sera gorgonzola

sól

pieprz

Sposób przygotowania:

Szpinak dokładnie umyj, oczyść i pokrój w grube paski. Pomidory wymieszaj z solą i pieprzem. Ser gorgonzola pokrój w kostkę. Na cieście rozłóż połowę szpinaku, posyp połową sera, rozłóż zmiksowane pomidory oraz resztę szpinaku i sera. Skrop oliwą z oliwek, posyp solą i pieprzem. Zapiekaj w piekarniku przez około 20-30 minut, w temperaturze 220 stopni.

Smacznego życzy redakcja e-spaghetti.pl!

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

Polecamy książki:

