

Pizza z grzybami i parmezanem

Składniki:

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

300g świeżych borowików

1 ząbek czosnku

oliwa z oliwek

sól

świeżo zmielony czarny pieprz

1 por

4 pomidory

świeżo starty parmezan

Sposób przygotowania:

Przygotuj ciasto zgodnie z przepisem.

Borowiki umyj, pokrój w paski i przesmaż na oliwie z oliwek, wraz z rozgniecionym ząbkiem czosnku i pokrojonym porem. Dopraw solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem.

Na cieście rozłóż grzyby. Wstaw pizzę do piekarnika na ok. 20 minut. W międzyczasie pomidory sparz i pokrój w plasterki. Wyjmij pizzę, rozłóż na niej pomidory, lekko skrop oliwą z oliwek, dopraw pieprzem i posyp świeżo startym parmezanem. Podawaj natychmiast.

Smacznego życzy redakcja e-spaghetti.pl!

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

Polecamy książki:

