

Pizza Diavola

Składniki:

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

oliwa z oliwek

3 zielone papryczki chili

puszka pomidorów bez skórek

20 dag sera mozzarella

20 czarnych oliwek bez pestek

15 dag szynki

sól

świeżo zmielony czarny pieprz

Sposób przygotowania:

Pomidory zmiksuj z solą i pieprzem. Zrobionym sosem posmaruj ciasto. Ułóż na nim pokrojoną w plastry szynkę. Oliwki przekrój na połowę i ułóż na szynce, a na niej plastry mozzarelli i posiekaną papryczkę chili. Przypraw solą i pieprzem, oprósz oregano i skrop oliwą z oliwek. Piecz 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!](http://e-spaghetti.pl)

Polecamy książki:

