

Pizza Pestacore

Składniki:

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

puszka tuńczyka w sosie własnym

30 dag sera mozzarella

30 dag pomidorów z puszki

oliwa z oliwek

łyżeczka świeżego tymianku

sól

świeżo starty pieprz

Sposób przygotowania:

Tuńczyka osączyć z zalewy. Przygotowane ciasto wyłożyć na blachę. Rozłożyć na nim pomidory, skropić oliwą z oliwek, doprawić solą i pieprzem. Piec ok. 10 minut w temperaturze 250 stopni.

Na pomidorach rozłożyć tuńczyka, pokryć plasterkami mozzarelli, posypać tymiankiem i piec jeszcze 10 minut.

Możesz również udekorować pizzę zielonymi oliwkami lub kaparami.

Smacznego życzy redakcja e-spaghetti.pl!

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

Polecamy książki:

