

## Pizza alla siciliana

### Składniki:

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

20 dag pomidorów

20 dag cebuli

20 dag karczochów

ser mozzarella

oliwa z oliwek

cukier

sól

świeżo zmielony czarny pieprz

gałka muskatołowa

### Sposób przygotowania:

Cebulę pokrój w cienkie plasterki i smaż na oliwie z oliwek ok. 15 minut. Dodaj pół łyżeczki cukru i szczyptę gałki muskatołowej. Na samym końcu dopraw solą i pieprzem.

Pomidory sparz, obierz ze skórek, usuń pestki i drobno posiekaj.

Ciasto na pizzę skrop oliwą z oliwek. Ułóż na nim pomidory, smażoną cebulę i pokrojone w drobne kawałki karczochy. Na szczycie ułóż mozzarellę pokrojoną w plastry. Całość skrop oliwą z oliwek i piecz ok. 25 minut w temperaturze 180 stopni.

Smacznego życzy redakcja [e-spaghetti.pl](http://e-spaghetti.pl)!

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

### Polecamy książki:

