

Pizza ciabatta



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- ciabatta - 1 szt.
- sos do makaronu - 6 łyżek
- mozzarella - 300 g
- anchois - 1 puszka
- tymianek
- szalotka - 1/2
- parmezan
- oliwki z oliwek - 2 łyżki

Opis przygotowania:

Ciabattę kroimy wzdłuż na 2 części. Każdą smarujemy dość grubo dowolnym sosem do makaronu. Na to kładziemy plastry lub kawałki mozzarelli. Na wierzchu układamy anchois i cieniutkie plasterki szalotki. Posypujemy listkami tymianku i tartym parmezanem. Doprawiamy solą i pieprzem (uwaga, anchois są słone!). "Pizzę" skrapiamy na koniec oliwą i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 160 - 170 stopni C na ok. 10 minut - do czasu, kiedy ser się stopi.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!