

Pizza z kozim serem i pesto



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- orzechy makadamia lub migdały - filiżanka
- bazylia - pęczek
- parmezan - 2 łyżki
- czosnek - ząbek
- sól
- ser kozi - 1/2 filiżanki
- pomidor
- bazylia - 1/2 filiżanki

Opis przygotowania:

Składniki na ciasto : 2 filiżanki mąki orkiszowej, pół filiżanki oliwy, pół filiżanki wody, spora szczypta soli, oliwa z oliwek.

Przygotowanie ciasta:

Wysypujemy mąkę do miski. Mieszymy oliwę, wodę i sól i powoli wlewamy do mąki. Zagniatamy ciasto. Jeśli jest zbyt kleiste, możemy dodać mąki. Formujemy kulę z ciasta. Wałkujemy i przenosimy ciasto na blachę do pieczenia.

Dodatki:

Orzechy pieczemy w piekarniku, aż się zrumienią. Uważajmy, ponieważ łatwo się przypalają. W moździerzu lub blenderze rozdrabniamy zioła, orzechy, ser, czosnek i sól. Powoli wlewamy oliwę. Powinna powstać wilgotna pasta. Rozprowadzamy pesto na cieście. Układamy kozi ser lub bocconcini. Dodajemy plasterki pomidora i liście bazylii. Skrapiamy wszystko oliwą i pieczemy przez 15 minut w temperaturze 180°C. Przed podaniem posypujemy pieprzem. Serwujemy z dużą miską sałaty.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!

