

Pinsa Crudo di Parma, Rucola e Grana Padano

SKŁADNIKI

1 szt	SPÓD DO PINSA ROMANA	50 g	PULPA POMIDOROWA STERILTOM LA DOLCISSIMA
50 g	MOZZARELLA FIORDILATTE JULIENNE TREVALLI	40 g	SZYNKA PROSCIUTTO DI PARMA
30 g	SER GRANA PADANO TARTY	20 ml	OLIWA Z OLIVEK
15 g	RUKOLA		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** Spód pinsy posmarować na całej powierzchni pulpą pomidorową, a następnie dodać ser mozzarella Fiordilatte. W międzyczasie nagrzać piekarnik lub piec do temperatury 280 stopni Celsjusza (w warunkach domowych ustawić piekarnik na maksymalną temperaturę bez termoobiegu). Spód należy piec przez 5-6 minut.
- 2** Upieczony spód należy wyjąć z pieca, a następnie położyć na nim w formie różyczek 3-4 plastry cienko pokrojonej szynki parmeńskiej.
- 3** Dodać rukolę, a całość posypać serem Grana Padano lub Permigiano Reggiano i polać oliwą.



Smacznego!

Smacznego



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

