



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pizza bianca con prosciutto di Parma, pomodorini dolci

Pizza bianca

2 stk pizzabunner
250 g cherrytomater
2 pakker hvitløksdressing
1 pakke oregano

Topping

60 g ruccola
1 pakke parmaskinke
1 stk Grana Padano
2 ss olivenolje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Sett en rist midt i stekeovnen, og varm opp ovnen til 250 grader varmluft.
2. **Pizza bianca:** Fordel pizzabunnene på bakepapir. Skyll og tørk tomatene, og kutt dem i to. Fordel hvitløksdressing og tomatene utover bunnene, og krydre med oreganokrydder, salt og pepper.
3. **Pizza bianca, fortsettelse:** Stek pizzaene på risten i stekeovnen i omtrent 10 minutter, til tomatene og hvitløksdressing har litt farge og pizzabunnene er sprø.
4. **Topping:** Skyll og tørk ruccolaen. Topp de ferdigstekte pizzaene med parmaskinken og ruccolaen. Høvl eller riv over Grana Padano-osten med en osthøvel eller et rivjern. Ringle 2 ss god olivenolje over pizzaene.



TIPS!

Sett in flere stekebrett eller rister i ovnen hvis du har, og stek flere pizzaer samtidig.