



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pizza bianca con prosciutto é pomodorini dolci

Det skal du bruge

2 stk pizzabunde
200 g cherrytomater
1½ pose hvidløgsdressing
1 pose oregano
30 g rucola salat
4 skiver lufttørret skinke
1 pk tanelli ost

Det skal du selv have

olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft).
2. **Pizza bianca:** Skyl og tør tomaterne og del dem i to. Fordel hvidløgsdressing og tomater på bundene og krydr med oregano. Placer hver bund på bagepapir på en bageplade. Bag begge pizzaer på én gang ca. 6-8 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på pladerne halvvejs igennem.
3. **Topping:** Skyl og tør rucola. Riv skinken i smallere strimler og fordel på de færdigbagte pizzaer. Top med rucola. Skær osten i flager med en ostehøvl eller riv på et rivejern. Kom ost på pizzaerne og dryp med en god olivenolie. Buon appetito!