



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pizza bianco med paprika och champinjoner

Pizza bianco

Pizzabottnar 1 förp
Färskost med paprika ½ förp
Mozzarella 1 förp
🏠 Bakplåtspapper

Topping

Champinjoner 250 g
Röd paprika 1 st
Gul lök 1 st
Torkad oregano ½ msk
Ruccola 30 g
🏠 Olivolja
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar

1. Sätt in en plåt i ugnen. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Pizza bianco:** Lägg ut pizzabottnar på ett bakplåtspapper på bänken. Bred på färskost och fördela bitar av mozzarella över pizzorna. Lägg över på den varma plåten och grädda ca 12 min, i övre delen av ugnen.
3. **Medan pizzorna är i ugnen:** Dela champinjoner i halvor. Strimla röd paprika. Klyfta gul lök. Hetta upp rikligt med olivolja i en rymlig stekpanna och stek lök, paprika och svamp på hög värme ca 6 min. Krydda med torkad oregano, salt och rikligt med nymald svartpeppar.
4. Toppa pizzorna med nystekta grönsaker och ruccola. Servera direkt!