



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

MM_0038-2

Pizza Diavola med mozzarella, pepperoni, rødløk og chili, servert med ruccola

Pizza Diavola

1 stk rødløk
1 stk rød chili
1 pakke fersk mozzarella
2 stk pizzabunner
1 pakke pizzasaus
100 g revet ost
100 g pepperoni

Servering

50 g ruccola

- 🏠 bakepapir (kan sløyfes)
- 🏠 olivenolje
- 🏠 salt
- 🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Pizza Diavola:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kutt chilien i tynne skiver. Hell laken av den ferske mozzarellaen, og kutt den i terninger.
- 3 **Pizza Diavola, fortsettelse:** Legg pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Fordel pizzasausen på pizzabunnene, strø over mozzarellaen og den revne osten, og topp med pepperonien. Ha rødløks- og chiliskivene over til slutt. Stek pizzaene i ovnen i 10-12 minutter.
- 4 **Servering:** Topp pizzaene med ruccolaen, og drypp over litt olivenolje. Krydre med litt salt og pepper.

Tips fra kokken: Strø gjerne litt jalapeños over pizzaen for ekstra futt.