



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pizza bianca med parmaskinke, søte tomater, ruccola og Grana Padano

## Pizza bianca

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

## Topping

50 g ruccola  
1 pakke parmaskinke  
1 stk Grana Padano  
🏠 2 ss olivenolje

🏠 bakepapir (kan  
sløyfes)  
🏠 salt  
🏠 pepper

- 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 basilikum- og oreganokrydderet, 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.
- 5 Buon appetito!

**Tips fra kokken:** Tilbered gjerne pizzaene på grillen, og dryss over ristede pinjekjerner og frisk basilikum for ekstra god smak.