



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.





# Pizza Rosso med salsicciadeig, potetskiver og rosmarin, servert med yoghurt dressing

## Pizza Rosso

1 stk rødløk  
½ stk bakepotet  
½ bunt rosmarin  
150 g salsicciadeig  
2 stk pizzabunner  
1 pakke pizzasaus  
1 pakke revet ost

## Yoghurtdressing og ruccola

50 g ruccola  
100–150 g yoghurt

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 240 grader varmluft, eller så varmt som ovnen din går.
- 2 **Pizza Rosso:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Skyll eller skrell poteten, kutt den i to på langs, og deretter i tynne skiver. Ha skivene i en skål og vend inn litt olivenolje, salt og pepper. Skyll og dra bladene av rosmarinen. Kna salsicciadeigen lett sammen, og riv den i små biter (se tips).
- 3 **Pizza Rosso:** Fordel pizzabunnene på stekebrett med bakepapir. Smør pizzasausen jevnt utover pizzabunnene, og strø den revne osten over. Topp med salsicciabitene, potetskivene og rødløken. Stek pizzaene i ovnen i 6–8 minutter. Bytt gjerne plass på brettene hvis du steker flere pizzaer samtidig for et jevnere resultat. Strø rosmarinen på pizzaene når det gjenstår omtrent 2 minutter av steketiden.
- 4 **Yoghurtdressing og ruccola:** Skyll og tørk ruccolaen. Ha yoghurten i en skål, og smak til med litt salt og pepper. Topp de ferdigstekte pizzaene med ruccolaen og drypp yoghurtdressing over. Vel bekomme!

**Tips fra kokken:** Lag gjerne små kjøttboller av salsicciadeigen. Legg bollene på pizzaen, og stek som anvist i oppskrift.