



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

Pizza Rosso

1 stk rødlok
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 rødloken. 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 yoghurt dressing over. Vel bekomme!

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