

خبز بانت بيتزا ايولا



15 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

(المكونات 2 الناس)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

- 700 غ 120 جاساتا دي بومودورو - بوريه دي توميتوز
- المكونات
 - غ جين بارميجيانو 40
 - شرائح خبز بانت 4
 - أعشاب عطرية
 - زيتون طاجيا بما يكفي
 - قبار مملح بما يكفي
 - موزاريللا من حليب بقري



التحضير

قطعي الخبز البانت شرائح وضعيها في صينية فوق ورق فرن. أضيفي فوق كل شريحة خبز باساتا دي بومودورو - بوريه دي توميتوز ثم جبنة بارميجيانو والموزاريلا بعد تقطيعها شرائح، ثم القبار المغسولة وزيتون طاجيا. ضعي الصينية في الفرن على درجة حرارة 200 درجة مئوية لمدة 8 دقائق. أكمل الطبق في الذواقة بقليل من جبنة بارميجيانو والأعشاب العطرية.