

מונטנרינה שלושה טעמים



45 min: זמן

קל: קושי רמת

(שני אנשים) רכיבים

For this recipe we used:

מצרכים

- 120 גרם עגבניות מרוסקות דק ומסוננות 700
- בזילקום לפי הצורך
- בצק לפיצה 240 גרם
- גבינת פרמזן מגורדת לפי הצורך
- מלח לפי הצורך
- פלפל שחור לפי הצורך
- שמן זית כתית מעולה לפי הצורך
- שמן לטיגון לפי הצורך



הכנה

1. לבשל את **העגבניות** על אש גבוהה למשך 15 דקות עם שמן זית כתית, שום, בזיליקום טרי, מלח ופלפל.
2. לרדד את הבצק בעזרת מערוך עד לקבלת גובה בצק של 8 מ"מ בערך, לחלק את הבצק ולהשאיר אותו לנוח מכוסה למשך 30 דקות.
3. לטגן עכשיו את הבצק בשמן לטיגון חם עד להזהבה הנכונה משני הצדדים.
4. לנגב את המונטנרינה ולאחר מכן לכסות אותן עם העגבניות, גבינת פרמזן מגורדת, שמן זית כתית ובזיליקום טרי.