



トリス・ディ・モンタナリーナ（揚げピッツァ）



調理時間: 45 min.

難易度: 難易度低

原材料 (2人分)

● 原材料

- パッサータディボモドーロ（裏ごしトマト）トマト
ピューレ 350g 120g
- バジル 適量
- コショウ 適量
- エキストラバージンオリーブオイル 適量
- すりおろしたパルミジャーノ・レッジャーノ 適量
- 塩 適量
- 揚げ油 適量
- ピッツァ生地 240g

このレシピに使用された材料：



下準備

1. トマトをエキストラバージンオリーブオイル、ニンニク、生バジル、塩、コショウと一緒に強火で15分間煮込みます。
2. その間に、めん棒で生地を約 8 mmの厚さにのばし、分けて、覆いをして30分間休ませます。
3. 熱した揚げ油で、両面がこんがりときつね色になるように揚げます。
4. 油を切り、表面の油を拭きとってから、トマト、すりおろしたパルミジャーノ、エキストラバージンオリーブオイル、生バジルをのせます。