

Три «монтанарины»



Время приготовления: 45 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (2 порции)

• Ингредиенты

- Протертые томаты 500g 120 г
- Базилик по вкусу
- Оливковое масло экстра-класса достаточное количество
- Перец по вкусу
- Растительное масло для жарки достаточное количество
- Соль по вкусу
- Тертый сыр пармиджано реджано по вкусу
- Тесто для пиццы 240 г

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Готовить **томат** на сильном огне в течение 15 минут, добавив оливковое масло экстра-класса, чеснок, свежий базилик, соль и перец.
2. Тем временем раскатать тесто скалкой до толщины около 8 мм, разделить на части и, накрыв полотенцем, оставить подходить в течение 30 минут.
3. Жарить кусочки теста в растительном масле для жарки, хорошо подрумянивая с обеих сторон.
4. Промокнуть «монтанарины», полить их томатом, посыпать тертым сыром пармиджано и свежим базиликом, сбрызнуть оливковым маслом экстра-класса.