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.