

Паучковая пицца



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты

- **Ингредиенты**

- Мякоть томатов в кубиках 500g 400 г
- Готовое тесто для пасты 1 лист
- Оливковое масло 1 ложка
- Перец по вкусу
- Соль по вкусу
- Черные оливки 1 горсть

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Паучьи пиццы очень просты и быстро готовятся.
2. Сначала слейте жижкость из томатных кубиков, она должна хорошо высохнуть.
3. В то же время вырежьте черные оливки, более круглых и пузатые кусочки будут формировать тела паучков и другие более тонкие, которые будут лапками.
4. Стеклянным стаканом вырезать диски из теста.
5. Приправьте томатную мякоть маслом, солью, черным перцем и распределите приправу по пицца.
6. Выложить паучков из оливок и готовить пиццы в предварительно разогретой духовке до 180 градусов в течение 20-25 минут, они должны быть золотистого цвета.

- *Elena Laudicina*