

Penne a la Pizza



Tiempo de preparación: 90 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (2 personas)

- **Ingredientes**

- Salsa para pizza 400g 400 gr
- Masa de pizza 200 gr
- Pasta Penne 110 gramos
- Queso mozzarella fresco, cortado en trozos grandes 30 gr
- Queso mozzarella rallado 120 gr
- Queso parmesano rallado 1 cucharada

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Por qué elegir entre la pizza y la pasta cuando puedes tener AMBAS. Hacer pizza fresca en casa es sencillo y MUCHO más delicioso que la comida para llevar cuando se tiene la Salsa para pizza Pomi. Añade un poco de pasta penne a la mezcla, y esta pizza épica seguro que te sorprenderá.

Preparación:

1. Precalentar el horno con una piedra de hornear o acero a la máxima potencia de su horno durante al menos 1 hora. Mientras tanto, cocer la pasta, escurrirla y dejarla en la nevera hasta más tarde.
2. Colocar un trozo de papel de horno en una paleta de pizza o en una bandeja de galletas y empezar a formar la pizza en ese papel. Extender 1/3 de taza de Salsa para Pizza Pomi sobre la pizza, haciéndola girar desde el centro hacia los bordes y dejando un espacio de 1" para los bordes de la masa. Espolvorear la mitad de la mozzarella rallada sobre la pizza. Introducir la pizza en el horno, sobre la piedra de horno o el acero, y hornearla durante 3-4 minutos.
3. Mientras tanto, mezclar los penne con el 1/3 de taza restante de salsa para pizza Pomi para cubrirlos completamente.
4. Sacar la pizza del horno y repartir los penne por encima. Espolvorear la parte superior con el resto de la mozzarella rallada. Colocar encima los trozos de mozzarella fresca.
5. Volver a meter la pizza en el horno y hornearla durante 4-6 minutos más hasta que el queso se derrita y la masa esté dorada. Utilizar la parrilla si es necesario para terminar la parte superior.
6. Adornar la pizza con parmesano rallado y servir caliente.

- Matthew Baugh of @mattbaugh02