

Pizza de desayuno Shakshuka

Tempo di preparazione: 40 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: 2 cucharadas, y un poco más para rociar
- Cebolla mediana: 1 picada
- Comino: 1 cucharadita
- Copos de pimienta roja: 1 pizca
- Dientes de ajo: 2 picados
- Huevos grandes, a temperatura ambiente: 6
- Masa de pizza sin amasar: 1 tanda
- Perejil fresco, picado grueso: para decorar
- Pimentón: 1 cucharadita
- Queso feta, desmenuzado: 150 gramos
- Sal y pimienta: al gusto



Preparación

1. Precalentar el horno a 230 grados C. colocar la piedra para pizza en el horno (si se utiliza) y forrar dos bandejas con papel de horno.
2. En una cacerola a fuego medio añadir el aceite de oliva, la cebolla y el ajo. cocinar hasta que se ablanden, unos 15 minutos.
3. Añadir los tomates picados, la sal, la pimienta, el comino, el pimentón y los copos de pimienta roja. cocinar a fuego lento hasta que la salsa empiece a espesar ligeramente, unos 10 minutos. retirar del fuego y reservar mientras se extiende la masa.
4. Dividir la masa en dos partes iguales. en una superficie ligeramente enharinada, estirar cada parte hasta formar un círculo de 30 centímetros. pasar al papel de horno.
5. Pincelar la masa con aceite de oliva y repartir uniformemente la salsa entre las dos. deslizar una pizza a la vez en la piedra para pizza y hornear durante 5 minutos.
6. Retirar del horno y formar 3 pozos en la salsa. romper 3 huevos en cada pizza y espolvorear con queso feta.
7. Volver a colocar en la piedra para pizza y hornear durante 10 minutos más, hasta que la corteza esté dorada y las claras de huevo estén cocidas.
8. Adornar con perejil y servir.

For this recipe we used:

None 750 gr