Tris di montanarine



Tempo di preparazione: 45 min
Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite OVE: c/n.
- Aceite para freír: c/n.
- Albahaca: c/n.
- Masa para pizza: 240 g
- Parmesano Reggiano rallado: c/n.
- Pimienta: c/n.
- Sal: c/n.

Preparación

1. Cocer a fuego fuerte durante 15 minutos el ***tomate*** con aceite de oliva virgen extra, ajo, albahaca fresca, sal y pimienta.
2. Mientras tanto, extender la masa con un rodillo hasta una altura de alrededor de 8mm, dividirla y dejarla reposar cubierta durante 30 minutos.
3. Ahora freír la masa en aceite para freír caliente hasta que se dore por ambos lados.
4. Eliminar el exceso de aceite de las montanarine y luego cubrirlas con el tomate, parmesano rallado, aceite OVE y albahaca fresca.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 120 g

