

Tris di montanarine



Tiempo de preparación: 45 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (2 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate finamente troceado 400g 120 g
- 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.

Para esta receta hemos usado:



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.