

Pinsa με σάλτσα τομάτας Velluto Napoli, μοτσαρέλα και πεκορίνο

Υλικά

Για 1 Pinsa:

- 250g έτοιμη βάση pinsa
- 100g Σάλτσα Τομάτας Velluto Napoli (κωδ. 55228)
- 5g Πάστα Σκόρδου (κωδ. 55014)
- 30g Κονφί Κρεμμύδι (κωδ. 55190)
- 60g μοτσαρέλα bocconcini
- 20g πεκορίνο (σε φλοίδες)
- 30g τοματίνια
- 5g φρέσκος βασιλικός
- 10ml ελαιόλαδο
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 220°C.
2. Ζεσταίνουμε το Κονφί Κρεμμύδι σε μικρό τηγανάκι και προσθέτουμε την Πάστα Σκόρδου και τη Σάλτσα Velluto Napoli. Σιγοβράζουμε για 5 λεπτά.

3. Απλώνουμε τη σάλτσα πάνω στη ζύμη της pizza και ψήνουμε για 6–8 λεπτά.
4. Προσθέτουμε τη μοτσαρέλα και συνεχίζουμε το ψήσιμο για άλλα 4–5 λεπτά, μέχρι να λιώσει.
5. Βγάζουμε την pizza από τον φούρνο και γαρνίρουμε με τις φλοίδες πεκορίνο, τα κομμένα τοματίνια και τον φρέσκο βασιλικό.
6. Ραντίζουμε με ελαιόλαδο και προσθέτουμε φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

#ΔίπλαΣουΣεΚάθεΠιάτο