



Пицца вегетарианская со шпинатом, цукини, вяленными томатами и мятой



Ингредиенты

- Тесто «Неаполь» 290 г
- Сыр творожный сливочный Hochland Professional 80 г
- Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional 100 г
- Шпинат обжаренный 50 г
- Цукини 50 г
- Вяленые томаты 30 г
- Страчателла 40 г
- Кедровый орех 5 г
- Мята 2 г

Приготовление

Растягиваем шар теста до диаметра 30 см, наносим сыр творожный сливочный, посыпаем сыром моцарелла.

Добавляем обжаренный шпинат. Ленты цукини. Отправляем в печь при температуре 400-450 градусов.

После печи нарезаем пиццу. Выкладываем сверху вяленые томаты и страчателлу. Украшаем кедровым орехом и листьями мяты.

Тип продукта



Сливочный творожный сыр
1 кг



Сыр для пиццы Моцарелла
1 кг