Pizza Bandera Italiana

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Diana1979



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Yo suelo asar los tomates antes de colocarlos en la pizza, para que queden más jugosos.

Descripción:

Es una pizza sabrosa y a la vista muy original.

Ingredientes para 2 personas :

- 1 Base pizza Casa Tarradellas
- Tomate frito
- Tomates cherry
- Mozarella
- Pesto
- Sal
- Aceite
- Orégano

Preparación:

Paso 1

Seguimos las instrucciones del fabricante de la base de la pizza en cuanto al precalentemiento del horno. Colocamos la base sobre una rejilla y extendemos sobre ella tomate frito, unas 3 o 4 cucharadas y añadimos un poco de queso rallado. Después cubrimos la franja lateral izquierda con pesto, la central con mozarella, en mi caso son lonchas, pero también se puede usar trozos de una bola. y la franja derecha con tomates cherry cortados a la mitad. Salamos, rociamos con un poco de aceite de oliva y espolvoreamos con orégano.