



Lyxig pizza med 2 olika toppings

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **2**



Hemgjord pizza är det bästa som finns. Denna, lite lyxigare pizza kommer i två varianter ? med grönkål och färsk salsiccia eller en vit pizza med portabello och fikon. Läs mer om dryckestips nedan.

En vit pizza ger utrymme för Italiens milda smaker. Mustig portabellosvamp och sötman från fikonerna balanseras med en vällagrad parmesan och pinjenötter. Passar perfekt till ett lite fylligare rödvin, exempelvis Allegrini La Grola.

Färsk salsiccia ger mycket smak och tillsammans med grönkål och purjolök ger det en pizza med mycket karaktär medan chiliflakes adderar ett kryddigt avslut med sting. Servera med Allegrini Valpolicella Superiore.



INGREDIENSER

- 1 st pizzadeg
- Grönkål & salsiccia**
- 2 dl pizzasås från zeta

1½ pkt mozzarella
50 g purjolök
100 g grönkål
100 g färsk salsiccia från delizie
färsk basilika
chiliflakes

Fikon & portabello

zeta olivolja classico extra vergine
1-2 pkt mozzarella
0,5 st rödlök
2 st portabellosvampar
2 st färska fikon
25 g pinjenötter, rostade
vällagrad parmesan
bladspenat
zeta crema di balsamico

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med pizzadegen, köp färdig eller prova några av våra att göra själv: Ginos recept på pizzadeg han har även ett bra recept på tomatsås. Eller receptet från Pizzeria 800 grader & Mutti på en långjäst deg och en enkel tomatsås utan kokning.
- 2** Sätt ugnen på 225°C. Baka ut degen till två runda pizzor, så tunna du bara kan, lägg på en plåt.
- 3** Grönkål & salsiccia: Bred på tomatsåsen. Dra isär mozzarellan och fördela jämnt över pizzan. Skär fort stammen från grönkålen och bryt bladen i mindre bitar, lägg ovanpå osten. Skär purjolöken i tunna, sneda ringar, snitta salsiccian längst med långsidan och ta ut färsen. Fördela färsen och löken över grönkålen och grädda pizzan mitt i ugnen i ca 20 minuter. Toppa med färsk basilika och lite chiliflakes. Avsluta gärna med att ringla över lite olivolja.
- 4** Fikon & portabello: Ringla olivolja över den utbakade degen. Dra isär mozzarellan och fördela över pizzan. SKiva svampen och lägg ovanpå osten, skär rödlöken i tunna ringar och fikonen i klyftor, sprid ut över pizzan. Grädda mitt i ugnen i ca 20 minuter. Rosta under tiden pinjenötterna i en torr stekpanna. Toppa den färdiggräddade pizzan med pinjenötter, bladspenat och rejält med hyvlad parmesan. Ringla över lite Crema di Balsamico.