

מונטנרינה שלושה טעמים

45 min זמן הכנה:

קושי: קל

מצרכים

- בזילקום: לפי הצורך
- בצק לפיצה: 240 גרם
- גבינת פרמזן מגורדת: לפי הצורך
- מלח: לפי הצורך
- פלפל שחור: לפי הצורך
- שמן זית כתית מעולה: לפי הצורך
- שמן לטיגון: לפי הצורך



הכנה

1. לבשל את **העגבניות** על אש גבוהה למשך 15 דקות עם שמן זית כתית, שום, בזילקום טרי, מלח ופלפל.
2. לרדד את הבצק בעזרת מערוך עד לקבלת גובה בצק של 8 מ"מ בערך, לחלק את הבצק ולהשאיר אותו לנוח מכוסה למשך 30 דקות.
3. לטגן עכשיו את הבצק בשמן לטיגון חם עד להזהבה הנכונה משני הצדדים.
4. לנגב את המונטנרינה ולאחר מכן לכסות אותן עם העגבניות, גבינת פרמזן מגורדת, שמן זית כתית ובזילקום טרי.

למתכון הזה השתמשו

עגבניות מרוסקות דק ומסוננות 120 גרם

