



Pinsa Romana

ERSTELLT VON

ARYZTA
Food Solutions

SERVING INSPIRATION



BACKEMPFEHLUNG

Die Pinsa Romana abgedeckt bei Raumtemperatur rund 20 Min antauen lassen. Leicht mit Wasser befeuchten und im auf 220 °C vorgeheizten Ofen ca. 7 Min ausbacken.



ZUTATEN

840444 Pinsa Romana
Mozzarella di Bufala, gezipft
Räucherlachs
gegrillte Zucchini-Streifen
geschmolzene Tomaten
Oregano
Pfeffer



ZUBEREITUNG

Die Pinsa nach Backempfehlung zubereiten und anschließend mit geschmolzenen Tomaten, Mozzarella di Bufala, Lachsstreifen, Zucchini und Oregano belegen.



TIPP

Ein paar Tropfen Zitronensaft verleihen Extra-Frische.



ZUTATEN

840444 Pinsa Romana
Tomatensugo
Mozzarella, in Scheiben geschnitten
Prosciutto crudo
eingelegte Artischockenherzen
Rucola
Pfeffer



ZUBEREITUNG

Vor dem Backen Tomatensugo auf der Pinsa verteilen, mit Mozzarella belegen und nach Backanleitung im Ofen ausbacken. Anschließend mit Prosciutto crudo, zerzipften Artischockenherzen und Rucola belegen.



TIPP

Frisch gemahlener Pfeffer verleiht Extra-Würze.