

# SALSICCIA È MIO NOME

🕒 30 minuter    👤 1 person

Det finns lika många sorters italiensk salsiccia som det finns vespor i Rom. Och tur är väl det – för det betyder att man kan variera den här pizzan i det oändliga.

## DU BEHÖVER

1 Pop! Bakery Glutenfri Pizzadeg  
3–4 msk tomatås  
50g mozzarella (laktosfri) – riven  
1/2 röd paprika, skuren i ringar  
50g grönkål  
2 msk cashewnötter  
1 msk pumpafrön  
1 msk solrosfrön  
olivolja  
1 dl parmesanost  
flingsalt och nymald svartpeppar

## GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 230 grader. Rulla ut pizzadegen på en plåt och bred på tomatås. Lägg först på mozzarellaosten, därefter rödlök, tomater och kronärtskocka. Sprätta upp korven och smula köttet över pizzan. Grädda pizzan i ca 10-15 minuter. Krydda upp gräddfilen med salt och peppar. Garnera pizzan med rucola och klickar av gräddfil. Smula över lite flingsalt och dra ett par varv med pepparkvarnen.



I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT [www.popbakery.se](http://www.popbakery.se)

