PIZZA PUTTANESCA

50 minuter 4 portioner

DU BEHÖVER

1 Pop! Bakery Pizzadeg Trattoria
1 gul lök
2 cl olivolja
3 nypor salt
1 vitlöksklyfta
2 dl torrt, vitt vin
200 g tomatpuré
40 g gröna oliver
30 g kapris
20 g färsk, marinerad ansjovis
1 tsk piripiri

Till garneringen:
1 grön paprika
1 knippe slätpersilja
50 g gröna oliver
30 g kapris
12 bitar färsk, marinerad ansjovis
50 g parmesan Parmigiano-Reggiano
5 tsk torkad oregano

GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 220 °C. Skala och hacka löken. Hacka kapris och oliver. Stek löken i olivolja med en nypa salt. Tillsätt en pressad vitlök, späd ut med vitt vin och reducera till hälften. Blanda i tomatpuré, kapris, oliver, ansjovis och piripirin (delad och urkärnad). Koka i ca 10 min till såsen är lagom tjock. Strimla den gröna paprikan och klipp persiljan. Bred ut pizzadegen på en plåt med bakplåtspapper. Täck med såsen och garnera med grön paprika, kapris, gröna oliver, persilja och ansjovis. Toppa med färskriven parmesan och oregano. Grädda i ca 15 min och servera genast.

I detta recept har vi använt:

PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT www.popbakery.se