



ПИЦЦА ЧОРИЗО 2.0

000
Ккал

00
Белки

00
Жиры

00
Углеводы

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1

Тесто раскатываем без «просветов», равномерно смазываем соусом пелати.

2

Добавляем моцареллу, чоризо, резанную соломкой, баклажан, острый маринованный перец. Посыпаем пармезаном.

3

Выпекаем до готовности.

СОСТАВ И ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто	200 г	Мука для пиццы, соль морская, дрожжи живые, вода
Соус пелати	80 г	Томаты пелати в собственном соку, соль морская
Моцарелла	65 г	Моцарелла фиор ди латте (из коровьего молока) в рассоле
Чоризо	30 г	Острая говяжья колбаса
Баклажан	40 г	Баклажан свежий, масло растительное, крахмал
Перец маринованный	20 г	Острый маринованный перец чили в рассоле
Пармезан	10 г	Тертый твердый сыр пармезан, выдержки 12-36 месяцев