

Pizza Diavola

Materii prime/cantități:

250 gr. aluat pizza,  
75 gr. sos pizza,  
150 gr. mozzarella,  
400 gr. cârnați picanți,  
20 gr. ardei iute,  
10 gr. ulei extravirgin,  
1-2 gr. oregano.

Mod de preparare:

Se întinde blatul, se așează în tava unsă în prealabil, se modelează o bordură înaltă de cca. 1 cm. și se întinde uniform sosul, peste care se presară mozzarella.

Se așează cârnații și ardeiul iute feliat, uniform pe toată suprafața blatului, se presară oregano, se picură uleiul pe toată suprafața, după care se coace în cuptorul preîncălzit la 240°C, timp de 25 de minute.

