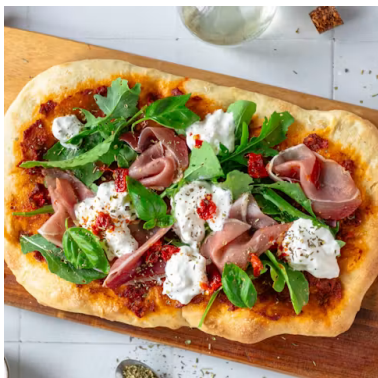




Kenyérlángos pesztóval, prosciuttóval, burratával és rukkolával

🕒 25–30 Perc 

Elkészítés

Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

2 db Pinsa alap

A pesztóhoz

100 g Érett koktélpáradicsom

30 g Mandula

1 gerezd Fokhagyma

30 g Friss bazsalikom

50 ml Extra szűz olívaolaj

1 tk ♦ Provence-i fűszersó

A feltéthez

130 g Szeletelt prosciutto (olasz sonka)

1 db Burrata sajt

50 g Aszalt páradicsom

50 g Friss rukkola

0.5 tk ♦ Provence-i fűszersó

Extra szűz olívaolaj a tálaláshoz

- 1 A pesztóhoz tegyük a koktélpáradicsomokat, a mandulát, a fokhagymát, a bazsalikomleveleket és a Kotányi Provence-i fűszerkeveréket egy aprítógépbe vagy turmixgépbe. Dolgozzuk össze sűrű, kissé darabos állagúvá. Közben fokozatosan csorgassuk hozzá az olívaolajat, míg elérjük a kívánt állagot. Ízesítsük sóval, jól keverjük össze, és tegyük félre.
- 2 Melegítsük elő a sütőt 220°C-ra (vagy kövessük a csomagoláson található utasításokat). A pinsa alapokat helyezzük közvetlenül a sütőrácsra vagy egy sütőpapírral bélelt tepsire. Süssük elő őket 5–7 percig, amíg aranybarnák és ropogósak lesznek.
- 3 Vegyük ki az elősütött pinsákat, és kenjük el mindegyiken 2–3 evőkanálnyi pesztót. Szórjuk meg aszalt páradicsommal, majd tegyük vissza a sütőbe még 2–3 percre.
- 4 A sütőből kivéve tegyük rá a prosciutto szeleteket, a friss rukkolát, és óvatosan tépkedjük rá a burratát kisebb darabokban. Locsoljuk meg egy kevés extra szűz olívaolajjal, és szórjuk meg még egy kis Kotányi Provence-i fűszerkeverékkel.

