Kenyérlángos pesztóval, prosciuttóval, burratával és rukkolával

25–30 Perc

Elkészítés

1. A pesztóhoz tegyük a koktélparadicsomokat, a mandulát, a fokhagymát, a bazsalikomleveleket és a Kotányi Provance-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 kenjünk el mindegyiken 2–3 evőkanálnyi pesztót. Szórjuk meg aszalt paradicsommal, 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 Provance-i fűszerkeverékkel.

Összetevők 6 fő részére

= Kotányi Produkte

2 db	Pinsa alap
A pesztóhoz	
100 g	Érett koktélparadicsom
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 paradicsom
50 g	Friss rukkola
0.5 tk	Provence-i fűszersó
	Extra szűz olívaolaj a tálaláshoz