Pinsa cu pesto, prosciutto, burrata, roșii uscate și rucola

— Min.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

2 baze	Pinsa (congelate)

Pentru pesto-ul Trapanese:

100 g	Roșii cherry coapte
30 g	Migdale (opărite și decojite)
1	Cățel de usturoi
20 g	Busuioc proaspăt (doar frunzele)
50 ml	Ulei de măsline extravirgin
	Sare, după gust
1 linguriță	Verdețuri de Provence

Pentru topping:

130 g	Prosciutto feliat
1	Burrata
50 g	Roșii uscate
50 g	Rucola proaspătă
0.5 linguriță	Verdețuri de Provence
	Ulei de măsline extravirgin, pentru servire

Pregătire

1. Pune roșiile cherry, migdalele, usturoiul, frunzele de busuioc și amestecul de Provence de la Kotányi într-un blender sau robot de bucătărie. Mixează până obții o pastă groasă, dar ușor texturată. Adaugă treptat uleiul de măsline în timp ce mixezi, până ajungi la consistența dorită. Potrivește de sare, amestecă bine și lasă deoparte.
2. Preîncălzește cuptorul la 220°C (sau conform instrucțiunilor de pe ambalajul pinsei). Așază bazele de pinsa direct pe grătarul cuptorului sau pe o tavă tapetată cu hârtie de copt. Coace-le timp de 5–7 minute, până devin aurii și crocante.
3. Scoate bazele coapte din cuptor. Întinde uniform câte 2–3 linguri de pesto Trapanese pe fiecare. Distribuie roșiile uscate deasupra pesto-ului și pune-le din nou în cuptor pentru încă 2–3 minute.
4. Scoate pinsele din cuptor. Așază deasupra feliile subțiri de prosciutto și rucola. Rupe ușor burrata în bucăți mai mici și distribuie uniform. Stropește cu puțin ulei de măsline extravirgin și presară amestecul de verdețuri de la Kotányi. Taie și servește.