



Пинса Романа с прошуто и бурата

⌚ 25—30 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Тесто за пинса романа
130 g	Прошуто
1 бр.	Сирене Бурата
50 g	Сушени домати, мариновани
	Рукола
	Зехтин

За домашното песто

100 g	Чери домати
30 g	Бадеми, бланширани
1 скилигка	Чесън
20-30 g	Босилек, пресен
50 ml	Зехтин
2 ч.л.	♦ Микс домати и билки
	♦ Морска сол

- 1 Блендирайте съставките за пестото (без зехтина), докато получите гъста смес. След това продължете да блендирате на пулсации и постепенно да изсипвате зехтина, докато получите познатата песто консистенция. Добавете щипка сол, разбъркайте и приберете в хладилника.
- 2 Загрейте фурната на 220°C предварително (или както е указано върху опаковката на тестото). Поставете тестото за пинса върху тава, покрита с хартия за печене. Печете без останалите съставки за 5-7 минути, докато тестото придобие хрупкавост и получи златист оттенък.
- 3 Извадете тестото от фурната и намажете всяка пинса с по 2-3 с.л. от домашното песто. Разпределете отцедените сушени домати отгоре и върнете пинсата във фурната за още 2-3 минути.
- 4 Извадете от фурната и наредете прошуто и рукола върху пинсата. Разпределете сирене Бурата отгоре и полейте с малко зехтин. Нареджете внимателно на парчета и се насладете!

