Pinsa s pestom, pršutom, burrato, sušenimi paradižniki in rukolo

25–30 Min

Sestavine 6 Porcije

= Kotányi Produkte

2	Osnovi za pinso (običajno zamrznjeno)

Za pesto:

100 g	Zrelih češnjevih paradižnikov
30 g	Mandljev (blanširanih in olupljenih)
1	Strok česna
30 g	Sveže bazilike (samo listi)
50 ml	Ekstra deviškega oljčnega olja
	Sol po okusu
1 žlička	Provansalska zelišča

Za oblogo:

130 g	Narezanega pršuta
1	Burrata
50 g	Sušenih paradižnikov
50 g	Sveže rukole
0.5 žličke	Provansalska zelišča
	Ekstra deviško oljčno olje za serviranje

Priprava

1. V mešalniku ali sekljalniku zmešajte paradižnike, mandlje, česen, liste bazilike in začimbno mešanico Kotányi. Mešajte, dokler ne dobite goste, a še vedno rahlo teksturirane zmesi. Med mešanjem postopoma dodajajte oljčno olje, dokler ne dosežete želene konsistence. Po okusu solite, dobro premešajte in odstavite.
2. Pečico segrejte na 220 °C (ali po navodilih na embalaži). Osnovi za pinso pecite 5–7 minut, neposredno na rešetki ali na pekaču s papirjem za peko, da postaneta zlato zapečeni in hrustljavi.
3. Pečeni pinsi vzemite iz pečice in vsako premažite z 2–3 žlicami pesta. Dodajte narezane sušene paradižnike in postavite nazaj v pečico še za 2–3 minute.
4. Pinse ponovno vzemite iz pečice. Dodajte rezine pršuta, rukolo in koščke burrate. Pokapajte z oljčnim oljem in posujte s Kotányi zeliščno mešanico Provansalska zelišča. Narežite in postrezite.