



Pinsa Romana met pompoen en pancetta *Pinsa Romana con zucca e pancetta*

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍕 pinsa basisrecept of 1 afbak-pinsa
- 🍕 150 ml pompoensaus
- 🍕 1 fior de latte*
- 🍕 50 g Provolone kaas
- 🍕 4 plakken pancetta

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven

ZO MAAK JE HET:

1. Kook een kleine pompoen gaar en pureer deze tot een dikke saus.
2. Smeer de bodem in met pompoensaus.
3. Beleg met beide kaas soorten en de pancetta.
4. Bak de Pinsa kort af in de oven op 250 °C
5. De Pinsa is klaar om geserveerd te worden.

* Fior de Latte is mozzarella gemaakt van koemelk.

BRON: AI

