



Pinsa Romana met stracciatella, pesto en ham *Pinsa Romana con stracciatella, pesto e prosciutto*

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍕 pinsa basisrecept of 2 afbak-pinsa
- 🍕 75 g prosciutto
- 🍕 75 g stracciatella* of burrata of mozzarella
- 🍕 15 g rucola
- 🍕 1 el kappertjes
- 🍕 2-3 el pesto
- 🍕 Olijfolie

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven alvast voor op 250 °C (boven-en onderwarmte), of 230° (hetelucht), of de temperatuur die aangegeven staat op de verpakking van jouw pinsa's.
2. Bak de pinsa's af zoals aangegeven op de verpakking.
3. Laat ze daarna een paar minuten afkoelen op een rooster.
4. Beleg de pinsa's met stracciatella, plakjes prosciutto, kappertjes en rucola.
5. Verdeel er her en der wat pesto over.
6. Serveer direct.

* Stracciatella-kaas is de zachte, vloeibare binnenkant die je ook proeft als je een burrata opensnijdt. Het woord *stracciatella* komt van het Italiaanse werkwoord *stracciare*, wat 'versnipperen' of 'scheuren' betekent. Dit slaat op de draderige structuur van de mozzarella.

BRON: uitpaulineskeuken.nl

