



Pinsa Romana met courgette, citroen ricotta en Parmezaan *Pinsa Romana con zucchine, ricotta al limone e parmigiano*

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  pinsa basisrecept of 2 afbak-pinsa
-  1 courgette
-  250 g ricotta
-  2 tl citroenrasp
-  40 g rucola
-  250 g cherrytomaatjes
-  4 el Parmezaanse kaas snippers
-  4 el olijfolie
-  snuf peper
-  snuf zout

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven op 220°C..
2. Snijd de courgette in dunne plakjes.
3. Meng de ricotta met de citroenrasp en peper en zout.
4. Besmeer de pinsa bodem met een laagje hiervan.
5. Leg de plakjes courgette hierop en bak de pizza ca 5 à 6 minuten (of volgens de verpakking) in de oven.
6. Verdeel daarna de gehalveerde cherrytomaatjes, rucola en Parmezaan er over.
7. Besprenkel met een beetje olijfolie en serveer direct.

BRON: leukerecepten.nl

