



Pinsa Romana met paddenstoelen en truffel *Pinsa Romana ai funghi e tartufo*

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍕 pinsa basisrecept of 1 afbak-pinsa
- 🍕 65 g geraspte mozzarella
- 🍕 100 g paddenstoelen voor pasta
- 🍕 1 el olijfolie, extra vergine
- 🍕 ½ el truffeltapenade

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Bestrooi de pinsa met de mozzarella en bak volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Scheur ondertussen de paddenstoelen in stukken.
4. Verhit ½ el olie in een koekenpan en bak de paddenstoelen 10 minuten op hoog vuur.
5. Snijd de blaadjes van de kruiden uit het bakje van de paddenstoelen.
6. Meng de rest van de olie met de truffeltapenade.
7. Haal de pinsa uit de oven verdeel de truffelolie, paddenstoelen en kruiden erover.
8. Snijd in stukken en serveer direct.

- 🍕 Wat de toppings betreft, biedt pinsa eindeloze mogelijkheden. De klassieke combinaties variëren van eenvoudige tomatensaus en mozzarella tot meer uitgebreide creaties met prosciutto, rucola, burrata en truffelolie. Pinsa staat bekend om zijn veelzijdigheid en het vermogen om zowel hartige als zoete smaken te accommoderen.

BRON: eaterntainment.nl

