



## Pinsa Romana met groen en gele courgette met ansjovis *Pinsa Romana con zucchine verdi e gialle e acciughe*

**2 PERSONEN / PINSA**

⌚ 15 minuten

### **DIT HEB JE NODIG:**

-  pinsa basisrecept of 1 afbak-pinsa
-  50 g ricotta
-  1 bol fior di latte
-  ½ gele courgette
-  ½ groene courgette
-  6 cherry tomaatjes
-  4 ansjovis
-  2 kapperappeltjes

**MATERIAAL:** bakplaat met bakpapier, oven, dunschiller

### **ZO MAAK JE HET:**

1. Gebruik een dunschiller en snij dunne plakken in de lengte van de courgette.
2. Smeer de bodem in met ricotta.
3. Beleg met de kaas, courgette en tomaat.
4. Bak de pinsa kort af in de oven op 250 °C.
5. Beleg na het afbakken met ansjovis en kapperappeltjes
6. De pinsa is klaar om geserveerd te worden

**BRON:** AI

