Recept 02

**Enkel och snabblagad Pizza 4 portioner (2 förslag)**

Här serverar du enkla och goda minipizzor med Pizza tortillas från Santa Maria som utgångspunkt, 2 olika receptförslag i detta recept levereras

Alternativ 1

Tortillapizza Rimini

Havets läckerhet räkor med färska champinjoner som bidrar till den goda smaken.

**Ingredienser:**

1 pkt Santa Maria Pizza Tortilla

1.5 dl Pizzasås (krossad tomat med Pizzakryddning)

3 dl riven ost

160 gram skalade räkor

Färska champinjoner

**Gör så här:**

1. Värm ugnen till 250°C.

2. Bred ut pizzasås på tortillabröden, ca 2 msk per bröd.

4. Börja toppningen med riven ost följt av räkor och champinjoner.

5. Lägg pizzorna på en plåt och ställ lågt i ugnen.

6. Tillaga i ca 8 minuter eller tills osten är smält och fått färg.

7. Servera genast

Alternativ 2

Tortillapizza Capricciosa

En riktig klassiker med skinka, oliver och färska champinjoner som går hem hos både barn och vuxna

**Ingredienser:**

1 pkt Santa Maria Pizza Tortilla

1.5 dl Pizzasås (krossad tomat med Pizzakryddning)

3 dl riven ost

100 gram rökt skinka, strimlad

10 stycken champinjoner, strimlade

1 dl oliver

Till servering: ruccolasallad

**Gör så här:**

1. Värm ugnen till 250°C.

2. Strimla den rökta skinkan och skiva champinjonerna.

3. Bred ut pizzasås på tortillabröden, ca 2 msk per bröd.

4. Börja toppningen med riven ost följt av skinka, champinjoner och oliver.

5. Lägg pizzorna på en plåt och ställ mitt i ugnen.

6. Tillaga i ca 8 minuter eller tills osten är smält och fått färg.

Servera båda pizzorna med ruccolasallad

Serveringstips för pizzorna Rött vin

Vin: Valfritt Italienskt rött vin beroende på vilken toppning man väljer, fråga systembolagets personal