

Итальянское лакомство с ветчиной и руколой

Категория: Вторые блюда | Кухня: Итальянская | Время: 33 мин | Сложность: средне

Описание

На 4 порции. Вместо классического дрожжевого теста используется картофельное. Время приготовления 45 мин. В одной порции 860 ккал: белки 28 г, жиры 39 г, углеводы 98 г. На вырезке пометка IV/06.

Ингредиенты

- картофель — 1.00 кг
- оливковое масло — 5.00 ст. л.
- мука — 100.00 г
- лук репчатый — 1.00 шт.
- чеснок — 1.00 зубчик
- помидоры — 250.00 г
- рукола — 50.00 г
- пармезан — 30.00 г
- ветчина — 8.00 ломтик
- соль
- черный перец
- сахар

Приготовление

- Картофель очистить, пропустить через пресс и положить в глубокую миску; влить 4 ст. л. масла и добавить муку, чтобы тесто стало эластичным; слегка посолить.
- Выложить тесто на противень с бумагой для выпечки, присыпать руки мукой и придать тесту овальную форму.
- Лук очистить и мелко нарезать кубиками, чеснок измельчить; обжарить на оставшемся оливковом масле до прозрачности.
- Добавить нарезанные помидоры, довести до кипения на сильном огне, затем убавить огонь и тушить 3 минуты; приправить солью, молотым черным перцем и щепоткой сахара.
- Распределить соус по тесту и запекать пиццу около 30 минут при 200 °C.
- Руколу вымыть и порвать на кусочки, пармезан натереть.
- На готовую пиццу выложить ветчину и зелень, посыпать сыром и свежемолотым перцем.

Теги

#сытное блюдо

Рецепт из "Книги рецептов" | Автор: Ксюша | 27.10.2026