

# Autentikus olasz pizzareceptek, Cozze pizzakemencédhez



## Pizza Lomo

Egy rendhagyó pizza, a különleges ízek szerelmeseinek

### Hozzávalók:

- 1 adag jó minőségű pizzatészta(kb 250 gr)
- 1 dl zöld bazsalikompesto
- 125 g friss mozzarella
- 8 szelet Lomo Curado (spanyol, érlelt sertéskaraj)
- ½ cukkini, felszeletelve
- 10 levél vörös sóska (vérsóska)
- Frissen őrölt bors

### Elkészítés:

1. Melegítsük elő a sütőt a legmagasabb fokozaton körülbelül 20 percre, amíg a sütőkő el nem éri a 400°C feletti hőmérsékletet.
2. Nyújtsuk ki a pizzatésztát a tetszőleges formára. Kenjük rá a zöld pestót a tésztára úgy, hogy a szélén hagyjunk egy 1 centiméteres peremet.
3. Vegyük a mozzarellát, tépkedjük kisebb darabokra, és osszuk el belőle körülbelül 10 darabkát a pestón.
4. Helyezzük el egyenletesen a Lomo Curado szeleteket a pizzán. (Megjegyzés: A korábban említett vékony cukkiniszeleteket is most érdemes rátenni!)
5. Amikor a sütő készen áll, szórjunk egy kevés durumbúzalisztet a pizzalapátra, hogy a tészta ne ragadjon hozzá. Csúszassuk a tésztát a lapátra, majd helyezzük a sütő közepébe.
6. Süssük körülbelül 2 percre, miközben 30 másodpercenként negyed fordulattal elforgatjuk a tésztát.
7. Vegyük ki a pizzát a Cozze sütőből, szórjuk rá a vörös sóskát, tekerjük rá friss borsot, és tegyük vágódeszkára.
8. Tálalás előtt finoman locsoljuk meg egy kevés olívaolajjal, és vágjuk 8 ínycsiklandó szeletre.

