

Pizza Sorrentina



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 8

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pizza-sorrentina>

Preparación

Coloque la masa sobre una bandeja para hornear con borde y estirar, con los dedos, hasta que llegue a los bordes de la fuente. Distribuir el queso sobre la superficie, dejando un borde. Luego, disponer las rodajas de limón sobre el queso y después las hojas de albahaca, rociar la pizza con aceite de oliva. Colocar sobre rejilla más alta en el horno y hornear unos 6 minutos, luego encienda la parrilla y asar hasta que la masa tome color. Retirar la pizza del horno y servir.



Ingredientes

- 6 rebanada/s finas de Limón
- 85 gramo/s Mozzarella ahumada
- 5 hoja/s grandes Albahaca fresca
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 Masa de pizza comprada o casera

Categorías

Un día normal, Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Económico, Comida para todos los días, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Familia, Visitas, Visitas, Plato Principal