

PIZZA BARKAKOA

written by Errezetak



Atzoko errezetaren ildoan beste pizza mota bat.

1 Pizza masa
30gr Hirugiharra
90gr Txahal txikitua
1 Tipulina
Gazta marratua
Oregano
Olioa
Piperbeltza
Barbakoa saltsa



Erositako masa bat erabili dugu.



Tipulina brunoise eran zatitu, hirugiharra zatitu.



Olioztaturiko zartagin batean tipulina gehitu, gatzez ondu, multzoa potxatu. Tipulina gardena dugunean, suaren intentsitatea igo eta haragixikitua gehitu, gatz eta piperbeltzaz ondu.



Haragia kolorez aldatzen denean, hirugiharra gaineratu, sukaldatu. Egina dagoenean nahi adina **barbakoa saltsa** gehitu, ongi irabiatu eta bi minutuz sukaldatu, gorde.



Pizza masa zabaldu eta zartaginaren edukia ongi zabaldu, gaineratik **gazta** marratua gehituz.

Labea 200° tan bero dugula 15 minutuz labekatu. Zerbitzatu.

