PIZZA KARBONARA

written by Errezetak



Coronabirus madarikatu honen ondorioz etxean denbora dezente pasa dugu eta, ahurrekin arratsalde pasa bat egiteko, zerbait pentsatu beharra zegoen…….

4 Perts.

Osagaiak:

- 200ml Esne-gain likidoa
- 200gr Hirugiharra
- 1 Bola Mozzarella gazta
- 6 Barrengorri
- Piperbeltza
- 100gr Gazta marratua
- 1 Pizza masa

Prestaketa:

1.Erositako masa bat erabili dugu errezeta hau prestatzeko. Lehendabizi hirugiharra moztuko dugu. Zartagin batean pittin bat frijitu, koipea askatu arte, gorde.



2.Barrengorriak xerretan moztu eta aurreko zartaginean pittin bat egin, gorde.



3.Ondoren esne-gain gehitu eta gaztaren erdia 50gr, erregosi gazta desagertu arte.



4.Pizza masa zabaldu eta 3-4 koilarakada esne-gain saltsa gehitu, koilararekin masatik zabaldu.



5.Ondoren mozzarella gazta gehitu (lehenago txikitua izango dugu), hirugiharra barrengorriak eta geratzen den gazta marratua. Geratzen zaigun gazta eta esne-gain saltsa gehitu, azkenik piperbeltza hautseztatu.



6.Labea 200º tan bero dugula 15 minutuz labekatu. Zerbitzatu.

