



Pestopizza med svamp, ricotta och kronärtskocka

Ingredienser 4 portioner

Fyllning:

- 1 dl pesto
- 300 g ostronskivling, eller annan svamp
- 4 st vitlöksklyftor
- smör
- salt
- svartpeppar
- 1 dl ricotta
- 3 dl parmesan, grovriven
- 2 st gul lök
- 2 dl oliver, svarta
- 200 g kronärtskocka, inlagd
- olivolja

Tillagning: Pestopizza med svamp, ricotta och kronärtskocka

Ricottaosten gör pizzan härligt krämig.

Pizzadeg, se separat recept.

1 Gör pizzadegen enligt grundreceptet.

2 Medan degen jäser: Rensa svampen och skär den i mindre bitar. Finhacka vitlöken.

3 Hetta upp en stekpanna med smör och fräs vitlöken hastigt på medelvärme. Lägg i svampen, höj värmen något och stek svampen tills den fått ordentligt med färg.

4 Strimla den gula löken fint och skär eventuellt kronärtskockorna i mindre bitar.

5 Värm ugnen till 250 grader. Stjälp upp degen på mjölat bakbord och arbeta den hastigt med händerna. Kavla ut degen antingen till 1–2 stora pizzor som ryms på en ugnsplåt eller till 4 portionspizzor. Gör pizzan så tunn som möjligt.

6 Bred ut ett tunt lager pesto över pizzan. Klicka ut ricotta över pizzan. Strö över den vitlöksstekta svampen, kronärtskocka, oliver samt gul lök. Toppa med parmesan och avsluta med grovmalen svartpeppar och flingsalt. Ringla lite olivolja över pizzan.

7 Grädda pizzan mitt i ugnen i 15–20 minuter eller tills den fått fin färg.

8 Finhacka lite svarta oliver och strö över den nygräddade pizzan strax innan servering.