Teresa



PLATS PRINCIPALS

Flammkuchen, la pizza alemanya

30min 4 racions

Ingredients

- Una massa de pizza
- Crema agra (creme fraîche)
- Dues cebes
- Panxeta o pernil dolç
- Pebre

Elaboració

1. Tallar la ceba molt fina i la panxeta a trossos petits
2. Preparar la massa de pizza i la crema agra
3. Distribuir la crema pel damunt de la massa, després la panxeta, la ceba ben fina i finalment una mica de pebre
4. Posar al forn preescalfat a 200ºC, calor dalt i baix, 25-30 minuts
5. Fins que estigui ben torrada

RECOMANACIONS

Recepta senzilla i ràpida amb massa de pizza preparada. No està feta amb la base autèntica, però queda bé.
Més fàcil, impossible.

Fet amb CookNest

Totes les receptes de Teresa
cooknest.app/@receptesexpress · Instagram @receptesexpress