

Pitapizza med mortadella, buratta og pistacie

Opskrift til 4 stk.

Her er 4 stk, – nok til 4 personer hvis det er en form for tapas eller andre små serveringer.

Hvis du serverer de her pitapizzaer med en salat, skal der nok laves 2. stk pr person (1 pitabrød pr. mand)

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

- 2 pitabrød
- 4 spsk. ricotta eller mascarpone
- 4 spsk. pesto (gerne med pistaciesmag) + lidt ekstra som topping
- 4 skiver mortadella
- 1 kugle burrata
- 1 håndfuld pistaciekerner
- 1 lille håndfuld frisk basilikum
- flagesalt og peber

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft og skær pitabrødene over, så du har 4 stykker.
2. Smør hvert stykke med ricotta og pesto, bag dem sprøde i 7-8 minutter.
3. Kom et stykke mortadella over + burrata
4. Pil pistaciekernerne og hak dem groft.
5. Kom lidt ekstra pesto på, pistacie, basilikum + salt og peber.