



Escanear para Más Recetas

PIZZA DE RÚCULA, MOZZARELLA Y PROSCIUTTO

INGREDIENTES

- 1 bola de masa para pizza
- Harina para todo uso para espolvorear
- 1 taza de salsa para pizza, dividida
- 16 onzas de mozzarella fresca
- 1 taza de rúcula tierna
- 8 rebanadas de prosciutto, cortadas por la mitad
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta para probar
- Virutas de queso parmesano (opcional)

DIRECCIONES

1. Corta la masa por la mitad y forma 2 bolas. Cubrir con film transparente. Dejar reposar 1 hora a temperatura ambiente. Después de que la masa haya reposado 30 minutos, coloque la piedra para pizza en el horno frío en la rejilla central. Calentar 30 minutos a 500°
2. Enharine ligeramente la superficie de trabajo. Haga rodar una bola hasta formar un círculo de 12 pulgadas; transféralo a la piedra para pizza.
3. Unte la masa uniformemente con la mitad de la salsa para pizza. Cubra con la mitad de la mozzarella.
4. Hornea de 12 a 15 minutos o hasta que el queso se derrita. Retirar del horno.
5. Cubra con la mitad de rúcula y la mitad del prosciutto. Rocíe con 1 cucharada de aceite de oliva. Sazone al gusto con sal, pimienta y parmesano.

