



PIZZA

Ingredients:

Per a la pasta:

- 1 llauna de cervesa sense alcohol
- 1 tassó d'oli
- Farina que es beu

Farciment:

- Orenga tendre
- Cuixot salat
- Mozzarella ratllat.
- Salsa tomàtiga

Elaboració:

Feim la pasta, dins un bol posam un tassó d'oli i la cervesa, afegim la farina que es begui. Una vegada tenim la pasta feta, l'estenem sobre un paper de forn i la deixam a una llauna de forn.

Posam el forn a 180 graus, amb foc a dalt i avall.

Damunt la pasta anam posant els ingredients, primer la salsa de tomàtiga, després hem posat fulles tendres d'orenga, a continuació el cuixot salat i finalment el formatge.

Deixam la pizza a la part de baix del forn a 180 graus durant uns 30 minuts aproximadament.

