

Быстрые мини-пиццы с сосисками и моцареллой

Суббота. Кино. Вернее семейный кинопросмотр. Пицца! Вернее быстрые мини-пиццы с сосисками и моцареллой. Как говорится из того, что под рукой.



Пицца в этом отношении просто прекрасный вариант. Особенно теперь, когда в качестве основы можно взять хлеб для тостов.

пицца #италия #пицца #сосиски #сыр #моцарелла

Быстрые мини-пиццы с сосисками и моцареллой. Ингредиенты:

Хлеб для тостов – 8 ломтиков

Сосиски – 4 штуки

Моцарелла (маленькие шарики) – 100 граммов

Твёрдый сыр – 100 граммов

Помидры-черри – 100 граммов

Кетчуп или другой соус – 50 граммов

Специи “Итальянские травы” – по вкусу

Соль, перец – по вкусу



Быстрые мини-пиццы с сосисками и моцареллой. Приготовление:

С помощью кулинарного кольца или ножа вырезать из ломтиков хлеба кружочки. Это будут основы для мини-пицц.

Каждый кружочек хлеба немного смазать кетчупом.

Нарезать кружочками примерно равно толщины сосиски, помидоры и моцареллу.

Твёрдый сыр натереть на тёрке.

На хлеб, смазанный соусом, разложить кружочки сосисок, моцареллы и черри.

Сверху посолить и поперчить по вкусу. Присыпать итальянскими травами и тёртым сыром.

Готовить в духовке 10-15 минут при 180 градусах по Цельсию.



Итальянская кухня на нашем столе.

Итальянский куриный суп. Всё, что посыпано тёртым сыром немедленно становится итальянским (за исключением сапогов). Именно так мы приготовили итальянский куриный суп. А если кроме шуток, очень интересное сочетание сливок, черешкового сельдерея и томатов. И, естественно, ароматное оливковое масло. Bellissimo!

Овощная фриттата с макаронами. Фриттата если коротко – омлет. Соответственно овощная фриттата с макаронами – сами понимаете. Но как звучит. О морэ мио. Брависсимо... Самые простые и привычные блюда, красиво и по “йимпортному” названные, воистину приобретают новые нотки во вкусе и поднимают авторитет хозяйки не только в глазах гостей и подруг, но и домочадцев.

Итальянское миндальное печенье. Папе шашлык, тещё постное итальянское миндальное печенье. И не перепутать. А то случаи знаете ли разные бывают. Шутка. Потому что печеньки кушали все вместе – и постящиеся и “беременные солдаты в путешествии”.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере,

Гуглоплюсе, Инстаграме, Телеграмме.