



CALZONE FRIJITUA

OSAGIAK

(4 pertsonarentzat)
1 pizza-oinarrirako masa gordina
150 gr tomate
8 hosto albaka
125 gr mozzarella gazta

ELABORAZIOA

Pasta-ebakigailu baten laguntzaz, 10 cm-ko diametroko zirkuluetan moztuko dugu pizza-oinarra.

Tomatea zatitu eta gatza gehituko diogu. Ordubetez utziko dugu iragazki batean xukatzen.

Tomate birrindua, mozzarella eta albaka jarriko dugu zirkulu bakoitzean. Zirkuluak haien gainean tolestuko ditugu, eta sardexka baten laguntzarekin itxiko ditugu, enpanadillak bailiran.

Oliba-olio oso beroan frijituko ditugu, gorritu arte.

Eginda daudenean, sukalde-paperaren gainean jarriko ditugu, soberako olioaren xurga dezaten.



PREZIOA
TXIKIA



DENBORA
40'



ZAILTASUNA
7/10



OSASUNGARRIA
8/10