

Пицца "Компас"



Что нужно:

- сыр моцарелла - 100 г;
- сыр горгонзола - 100 г;
- сыр пармезан - 100 г;
- сыр рикотта - 100 г;
- копчёная колбаса - 100 г;
- помидор - 1 шт;
- томатная паста - 8 ч. л.;
- базилик - 1 пучок;
- сахар - 1 ч. л.;
- мука - 1 стакан;
- соль - 1 ч. л. (без горки);
- слив. масло - 50 г;
- яйцо - 1 шт;
- молоко - 4 ст. л.;
- оливк. масло - 2 ст. л.;
- чеснок - 1 зубчик.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Перемешиваем муку с половиной соли, сливочным маслом и яйцом до той поры, пока масса не начнёт крошиться;
2. Вливаем молоко и вымешиваем тесто;
3. Формируем из теста шар и раскатываем его под размер сковородки, затем кладём его туда (не забываем предварительно смазать сковороду растительным маслом) и жарим на среднем огне 10 минут;
4. В другой сковороде смешиваем оливковое масло, истолчённый чеснок, томатную пасту, мелко порубленный базилик, сахар, оставшуюся соль, перец и тушим на среднем огне 10 минут, периодически помешивая;
5. Переворачиваем в сковороде тесто, поливаем его нашей томатной смесью и делим тонкими брусочками колбасы как бы на 4 части (изображая компас);
6. В первую часть мы выкладываем сыр моцарелла, во вторую - сыр горгонзола, в третью - сыр пармезан, а в четвёртую - сыр рикотта;
7. Также, в центр каждой части, кладём по кружочку помидора и готовим (с закрытой крышкой) 10 минут на среднем огне.