



## Sezonowa pinsa z bobem, kurkami i prosciutto



2 porcje



40 minut

### Składniki

- 1 pinsa
- 150 g serka śmietankowego
- 50 g sosu pomidorowego
- 200 g bobu ugotowanego al dente
- 150 g usmażonych kurek
- ½ cebuli
- 200 g mozzarelli
- 100 g prosciutto crudo

### 1. Przygotowanie pinsy

Pinę posmaruj najpierw serkiem śmietankowym, a następnie sosem pomidorowym.

### 2. Dodanie składników

Posyp tartą mozzarellą, ugotowanym al dente bobem oraz usmażonymi kurkami.

### 3. Wykończenie

Cebulę pokrój w pióra i ułóż na wierzchu razem z plastrami prosciutto crudo.

### 4. Pieczenie

Pinę piecz w piecu gazowym w temperaturze 250°C przez 7-8 minut.

## **5. Podanie**

Gotową pinsę wyjmij z pieca i podawaj od razu.

### **Wskazówki**

- Bób ugotuj al dente – będzie jeszcze poddawany działaniu wysokiej temperatury podczas pieczenia pinsy.
- Kurki usmaż przed ułożeniem na pinsie, zgodnie z przepisem.
- Piec powinien być wcześniej dobrze rozgrzany do 250°C.

Bób i kurki sprawiają, że ta pinsa ma prawdziwie sezonowy charakter. Kremowy serek i mozzarella równoważą ich smak, a prosciutto crudo dodaje całości wyrazistości.