



Pizza fugazzeta

2 Bases de masa de pizza precocinada

200g de mozzarella rallada

50g de queso cuartirolo

Media cebolla roja partida en juliana fina

Media cebolla dulce partida en juliana fina

Oregano

Parmesano

Puedes elaborar la masa de la pizza en casa siguiendo tu propia receta alguna de las que encontrarás en internet. Nosotros utilizamos bases precocinadas por facilitar la receta.

1- Rehogamos las cebollas en una sartén con un poco de aceite de oliva hasta que estén doradas. Sazona con sal y pimienta al gusto.

2- En una bandeja de horno extendemos la pizza y ponemos el queso cuartirolo y la mozzarella, dejando libres los bordes.

3- Ponemos la otra base de pizza y juntamos los bordes de los dos sellándolos. Colocamos las cebollas doradas sobre la masa superior, cubriendo toda la superficie. Espolvoreamos orégano por encima

4- Horneamos la pizza en el horno precalentado previamente durante unos 20 minutos, o hasta que la masa esté dorada y el queso derretido.