

# på tallriken

## Pizza Funghi, pere e tre formaggi



1 rejäl pizza:

**Gör så här:**

- Pizzadeg, egengjord eller färdigköpt
  - Tomatsås
  - 100 g gorgonzola
  - 100 g parmesan
  - 100 g pecorino (italiensk getost)
  - 1 päron (typ Confernce)
  - 1 rödlök
  - 2 porta bello (eller 6-8 skogschampinjoner)
  - 1 näve ruccola
  - 1/2 dl pinjenötter
  - 1 msk flytande honung
1. Gör pizzadegen enligt recept i förra veckans inlägg eller köp färdig. Kavla ut degen till ca 1/2 cm tjocklek och till önskad form på bakplåtspapper.
  2. Koka tomatsås enligt förra veckans recept.
  3. Bred på tomatsås.
  4. Sätt ugnen på 250°C och sätt in plåten som pizzan ska gräddas på i ugnen en kvart innan.
  5. Riv de hårda ostarna och strö över. Smula över gorgonzolan.
  6. Skala och skiva löken. Dela päronet i kvarter, kärna ur och skiva tunt. Dela porta bellon på hälften och skiva tunt. Fördela lök, päron och svamp över pizzan.
  7. Rosta pinjenötterna i torr het stekpanna tills de fått fin färg.
  8. För över pizzan på den heta plåten och grädda i ugnen på 250°C i ca 10 minuter eller tills den fått fin färg.
  9. Toppa pizzan med de rostade pinjenötterna, ruccolan och till sist ringla över lite honung