

RECETA DE LA PIZZA GORMAN

Ingredientes:

para la masa: los mismos de siempre, más dos dientes de ajo y albahaca (puede ser fresca o seca de bote)

para el relleno:

berenjenas, calabacines, cebolla, pimientos rojos, tomatitos cherry y queso rallado "el caserío cuatro quesos". O el que os guste ya que podéis rallarlo en el momento.

Modo de hacerla:

Antes de preparar la masa, ponemos la TH a velocidad 5 y echamos los ajos para que queden picaditos, después hacemos la masa como de costumbre, bajando los restos de ajos y añadiendo la albahaca.

Una vez hecha y reposada, procedemos a estirarla y colocarla en la bandeja donde vayamos a cocerla. Primero ponemos los tomatitos cherry partidos por la mitad, después le añadimos el queso rallado y a continuación le vamos poniendo las verduras (sin pelar la berenjena y el calabacín) cortadas en rodajitas finas. Por último le echamos un chorreón de aceite de oliva y un poco de sal.

La metemos en horno fuerte a media altura durante 15 minutos y ¡a comer!. Está deliciosa y es distinta. Yo creo que no le irían mal unas aceitunitas negras y un poco de pimienta.