

Cea mai Rapidă și Gustoasă Pizza de Casă cu Aluat Foietaj



Cea mai Rapidă și Gustoasă Pizza de Casă cu Aluat Foietaj



Cea mai rapidă și gustoasă **pizza de casă cu aluat foietaj** – Această rețetă simplă și delicioasă va transforma cu siguranță orice seară obișnuită într-o experiență culinară remarcabilă. Aluatul foietaj este secretul pentru a obține o crustă crocantă în timp record. Cu puține ingrediente și puțin timp de preparare, veți avea pizza gata în mai puțin de 30 de minute.

- 1 pachet aluat FİLO
- 100-150 g cașcaval
- 50 g salam de Sibiu
- 1 ardei gras roșu
- 4-5 ciuperci Champignon
- 200 g brânză Cheddar
- 2 ouă
- 250 ml sos de pizza
- 200 ml lapte
- 2 bile mozzarella

- 1 vârf linguriță piper
- 1 vârf linguriță sare

1. Întindeți 4 foi de aluat filo într-o tavă.
2. Adăugați un strat de cașcaval ras pe toată suprafața.



3. Tăiați ardeiul gras și ciupercile în felii subțiri.
4. Așezați feliile de salam și ardei gras peste stratul de cașcaval.
5. Adăugați ciupercile feliate.
6. Aplicați sosul de pizza peste ingredientele așezate.
7. Într-un bol, bateți 2 ouă împreună cu laptele, adăugând brânza cheddar rasă.



8. Condimentați cu sare și piper, apoi amestecați bine până obțineți o pastă omogenă.
9. Âspândiți acest amestec peste stratul de sos de pizza.
10. Adăugați bucăți de mozzarella rupte manual peste amestecul de ou.
11. Coaceți pizza la 180 de grade Celsius pentru aproximativ 20-30 de minute, până devine rumenă și crocantă.



12. Scoateți pizza din cuptor, tăiați-o în felii și serviți-o caldă, savurând fiecare mușcătură.

