



L'original pizza que et voldràs fer per sopar [RECEPTA]

Els divendres acostuma a ser dia de pizza, és per això que avui us portem una recepta de HackingFood per cuinar aquest plat d'una manera diferent.

```
[playbuzz](function(d,s,id){var js,fjs=d.getElementsByTagName(s)[0];if(d.getElementById(id))return;js=d.createElement(s);js.id=id;js.src='https://embed.ex.co/sdk.js';fjs.parentNode.insertBefore(js,fjs);}(document,'script','playbuzz-sdk'));
```

[/playbuzz]

Versió sense playbuzz

Ingredients

Dues làmines de pasta de full
1 pot de tomàquet fregit
1 bossa de formatge ratllat
6 talls de pernil dolç
1 ou
Orenga

*Si algun dels ingredients no t'agrada, pots substituir-lo i fer-te la pizza al teu gust.

Preparació

- Posa el forn a escalfar a uns 200 °C
- Col·loca les dues làmines de pasta de full juntes, una damunt l'altre, i amb l'ajuda d'un plat, dóna'ls-hi forma rodona.
- Col·loca un tros de paper de forn damunt una safata i a sobre posa-hi una de les làmines de pasta de full.
- Escampa la salsa de tomàquet per damunt la massa.
- Afegeixi el formatge ratllat, l'orenga i el pernil dolç i col·loca l'altra làmina de pasta de full al damunt.
- Posa un got al centre de la pizza i amb un ganivet vés fent talls en forma de triangle.
- Ara doblega cada un dels talls, girant-los tots cap a un cantó.
- Bat l'ou i amb l'ajuda d'un pinzell o d'un altre estri, escampa'l per damunt la pizza.
- Col·loca la pizza dins del forn i deixa-la coure fins que la massa estigui daurada (uns 20 minuts).
- Treu-la del forn i gaudeix-la!