



Disfruta Deliciosas

RECETAS

Van Camp's

Inspírate a preparar deliciosos platos con atún

Pizza reggiana Van Camp's

🕒 30 Minutos 🍷 Media 👤 4 Personas

INGREDIENTES

- 500 gr de harina de trigo
- ½ cucharada de levadura seca
- 2 cucharaditas de aceite de girasol
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de azúcar
- 1 taza de agua o Coca-Cola

PARA LA CUBIERTA:

- 2 latas de atún Van Camp's en Aceite de oliva
- 1 taza de zapallo italiano amarillo en rodajas
- 1 taza de zapallo italiano verde en rodajas
- 1 ½ taza de espárragos verdes cortados en mitades
- 2 tazas de aceite de oliva
- 1 taza de queso parmesano rallado
- 2 tazas de queso campesino rallado
- ¾ taza de salsa de tomate
- Pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Pizza reggiana Van Camp's. La mejor elección para preparar junto con amigos.

Formar un volcán con la harina y en el orificio, agregar cuatrocientos mililitros de agua, aceite de oliva y sal con azúcar. Agregar la levadura e incorporar con las yemas de los dedos. Amasar hasta conseguir una masa suave, lisa y elástica. Si está dura, agregar un poco más de agua, si por el contrario está blanda, agregar más harina. Cortar cuatro trozos de masa y darle forma redonda.

Tapar con un plástico para que no se seque la masa y dejar descansar diez minutos. Luego aplanar la masa dándole forma circular. Agregar uniformemente a la masa salsa de tomate, queso mantecoso, zapallo italiano, espárragos, filetes de atún Van Camp's, aceite de oliva y queso parmesano rallado. Llevar al horno precalentado a ciento ochenta grados centígrados o 356 grados fahrenheit durante veinte minutos aproximadamente o hasta

que los bordes estén dorados.

Retirar la pizza del horno y servir inmediatamente. Recomendamos acompañar con pan francés y mantequilla saborizada.

Give it 4/5

