

بتزا سكامبي بالجمبري / الروبيان



المكونات

1. 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
2. 2 ملعقة كبيرة زبدة غير مملحة
3. 3 فصوص كبيرة من الثوم الطازج المفروم
4. 25 كوب من النبيذ الأبيض بديل للمأكولات البحرية إذا رغبت في ذلك
5. 1 قشر الليمون والعصير
6. 1 رطل 16 عد روبان طازج مقشر ومنزوع الأوردة ومغسول
7. 1 رطل من عجينة البيتزا الطازجة
8. 1 كوب جبنة موتزاريلا مبشورة
9. 1/4 كوب جبنة بارميزان مبشورة
10. 3/4 ملعقة صغيرة توابل إيطالية

بتزا سكامبي بالجمبري / الروبيان

تعليمات

1. ضع حجر الخبز في الفرن وسخني إلى 500 درجة لمدة ساعة واحدة!
2. في مقلاة كبيرة، تذوب الزبدة والزيت على نار متوسطة إلى منخفضة. يضاف الثوم وقشر الليمون ويطهى لمدة دقيقة واحدة.
3. يضاف النبيذ وعصير الليمون ، ويترك على نار خفيفة لمدة 2 دقيقة.
4. يضاف الروبيان ويطهى فقط حتى يصبح لونه ورديا. ترفع من المقلاة وتوضع جانبا.
5. تفرد عجينة البيتزا. ضعيه على قشر البيتزا المبطن بورق الذرة أو ورق الزبدة.
6. تدهن العجينة بصلصة الثوم والليمون من المقلاة. كن كريما. لكنك لا تريد أن تبدو البيتزا الخاصة بك مثل بحيرة.
7. يوضع فوقها الروبيان وجبنة الموتزاريلا وجبنة البارميزان ويرش عليها التوابل الإيطالية.
8. تمرر البيتزا على حجر الخبز المسخن مسبقا وتخبز لمدة 8 إلى 10 دقائق، حتى تصبح الجبنة فقاعية.
9. يقدم مع رقائق الفلفل الأحمر الحار.