

Pizza din macaroane

Pizza din macaroane

Ingrediente :

100 g macaroane, 250 g conserva de rosii decojite, o ceapa mijlocie, 1-2 catei usturoi, 100 g salam uscat, 200 g mozzarella, 4 galbenusuri, 200 ml smintina sau frisca nebatuta, 200 g parmezan ras, o lingurita busuioc si una de maghiran tocate marunt

Preparare :

Se fierb macaroanele in apa cu sare. Se taie marunt ceapa si usturoiul si se prajesc in putin ulei, la foc mijlociu. Se adauga rosiile tocate marunt, maghiranul. Se lasa sa se fiarba pina cind scade apa lasata de rosii. Se unge o forma rotunda rezistenta la foc si se dispun macaroanele in cercuri. Se bat galbenusurile cu smintina/frisca si se pun peste macaroane. Se da la cuptorul preincalzit la 200 de grade Celsius pentru 3-4 minute. Se scoate si se dispune sosul de rosii, mozzarella scursa bine si taiata marunt, salamul, parmezanul si busuiocul. Se da la cuptor pentru 6-8 minute.