



**Inspireras av våra
favoritrecept**

DELIZIE

Tomatsoppa med pizzabullar

(4 portioner)

Pizzabullar

- 1 Delizie Pizza Kit
- 1 Delizie Salame Milano 80 g, strimlad
- 1 tsk torkad oregano
- 3 dl riven ost, t.ex. herrgård
- 1 msk Zeta Olivolja

Gör så här

Sätt ugnen på 225°C.

Rulla ut degen och bred ut tomatsåsen.

Lägg på salami, ost och oregano, spara en del oregano till dekoration av bullarna.

Ringla över olja och rulla ihop till en rulle.

Skär rullen i bullbitar och lägg på en plåt.

Baka i mitten av ugnen ca 15 minuter. Strö oregano över bullarna när de är klara.

Tomatsoppa

- 1 gul lök, finhackad
- 1 vitlöksklyfta, finhackad
- 1 burk finkrossade tomater, av god kvalitet
- 5 dl vatten
- 1 tsk strösocker
- ½ krukla färsk oregano
- 1 msk Zeta Olivolja
- salt och nymald svartpeppar

Gör så här

Fräs lök och vitlök i olja i en kastrull. Tillsätt tomat och vatten. Låt koka ca 5 minuter.

Smaka av med socker, salt och peppar.

Låt koka ytterligare 10 minuter. Toppa med oregano vid servering.

Tips!

Frys in ogräddade bullar och tag fram 30 minuter innan gräddning. Bra att ha hemma i frysen!

Om det blir pizzabullar över går de utmärkt att frysa och ta fram till matsäck eller mellanmål.



Färgsprakande kålsallad med rutig familjepizza (4 portioner)

Kålsallad

200 g vitkål, finstrimlad
200 g rödkål, finstrimlad
2 morötter, finstrimlade
3 msk Zeta Rödvinvinäger
2 msk Zeta Olivolja
1 tsk strösocker
salt och nymald svartpeppar

Gör så här

Blanda kål och morot med vinäger, olja, socker, salt och peppar. Låt stå till servering och smaka ev av med mer vinäger, salt eller peppar.

Rutig pizza

1 Delizie Familjepizza
½ Zeta Ricotta, à 250 g
½ Zeta Mozzarella, à 125 g, riven i bitar
1½-2 dl Delizie Pizzasås à 400 g
2 tomater, skivade
1 rödlök, skivad
1 tsk torkad oregano
3 dl riven ost, t.ex. herrgårdsost

Gör så här

Sätt ugnen på 250°C.
Rulla ut pizzadegen med bakplåtspapper på en plåt.
Täck hälften av degen med ricotta och mozzarella.
Täck den andra hälften med pizzasås, tomatskivor och lök.
Strö oregano och riven ost över hela pizzen.
Baka i mitten av ugnen ca 15 minuter.
Toppa med din favoritsalami eller skinka. Servera med kålsalladen.

Tips

Förvärm plåten så att den är riktigt het innan du lägger på pizzen och skjutsar in den i ugnen så blir pizzen extra frasig.



Pizzapiroger

(6 piroger)

500 g färska champinjoner, ansade och hackade
1 Delizie Prosciutto Cotto 120 g , strimlad
½ kruk färsk timjan
4-5 dl riven ost, t.ex. herrgårdsost
1 Delizie Familjepizza
1-1½ dl Ardita Tomatpuré
Zeta Olivolja

Gör så här

Sätt ugnen på 225°C.

Fräs champinjoner i olja tills de fått fin färg.

Blanda svampen med skinka, timjan och ost till en fyllning.

Rulla ut degen på mjölat bakbord och kavla ut lite extra. Skär degen i 6 kvadrater.

Bred tomatpuré på mitten av varje degbit. Toppa med en slev fyllning.

Vik ihop degen diagonalt på mitten och nyp ordentligt ihop kanterna så att pirogerna håller ihop i ugnen.

Grädda i mitten av ugnen ca 15 minuter.



Minipizza med gorgonzola och fikon

(6 pizzor)

1 Delizie Minipizza
1 Zeta Gorgonzola Dolce 150 g
2 msk färsk timjan
6 färska fikon
2 msk pinjenötter, rostade

Gör så här

Sätt ugnen på 250°C.

Smula ost över mitten på pizzabottenarna. Strö över timjan och toppa med halverade fikon.

Grädda i mitten av ugnen ca 10 minuter.

Rosta pinjenötterna i en torr stekpanna tills de blir gyllenbruna.

Toppa de nygräddade pizzorna med pinjenötter och servera direkt.



Brunchpizza

(3-4 portioner)

- 1 Delizie Familjepizza
- 2-3 dl Delizie Pizzasås á 400 g
- 1 tsk torkad oregano
- 2-3 dl riven ost, t.ex. herrgårdsost
- 2 gula lökar, skivade
- 1 påse bladspenat à 80 g
- 3-4 ägg
- 1 Delizie Solkyssta Körsbärstomater 200 g
- 1 Delizie Lättrökt Prosciutto 110 g

Gör så här

Sätt ugnen på 250°C.

Dra ut pizzadegen så att den får en oval form.

Täck degen med pizzasås, oregano och ost. Förgrädda ca 10 min i mitten av ugnen.

Fräs den gula löken och lägg åt sidan.

Fräs spenaten ca 1 minut. Lägg på spenat och knäck därefter äggen över pizzan.

Baka i mitten av ugnen ca 5 minuter tills äggen har stannat. Äggulan ska fortfarande vara krämig (nästan rinnig). Toppa pizzan med skinka, lök och tomater.



Italienskt bröd med rosmarin

(4 bröd)

- 1 Delizie Familjepizza
- 3 msk Zeta Olivolja
- ½-1 kruka rosmarin, färsk
- flingsalt

Gör så här

Sätt ugnen på 250°C.

Kavla ut degen så att den blir lite tunnare.

Skär degen i trekantter och dra ut degbitarna så att de blir längre och lite oregelbundna. Nagga degen med en gaffel.

Pensla degen med olja och tryck in rosmarin i degen.

Strö över lite flingsalt och grädda i mitten av ugnen ca 10 minuter.

Servera med inlagda grönsaker eller en god röra.