

Pizzabeläge

Diese Beläge sind für Gustavo Gusto Pizza Margherita oder andere, nur mit Tomatensoße und Mozzarella belegten, vorgebackenen Steinofenpizzen.

Sofern nicht anders angegeben die Beläge einfach auf die (20 Minuten lang) angetaute Pizza geben und ab in den Ofen!

Frutti di Mare

Tiefgekühlte Meeresfrüchte in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser waschen. Bei Zeiten immer mal wieder waschen (dies lässt sie schneller auftauen). In der Zwischenzeit wenig Tomatensoße zubereiten. Diese Soße muss nicht gut sein.

Sobald die Früchtchen aufgetaut sind wenig Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch pressen und mit den Früchten kurz anbraten. Mit der Tomatensoße ablöschen, kurz schwenken.

Funghi e Cipolla

Pilze in feine Scheiben, Zwiebel in Streifen schneiden. Beides mit wenig Olivenöl anbraten bis die Zwiebeln glasig und die Pilze deutlich flüssigkeitsreduziert sind.

Scampi

Tiefgekühlte Scampi anbraten. Knoblauch dazu pressen und kurz weiter braten.



Margherita (originale)

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und zwischen Küchenpapier (daran denken dieses immer wieder zu wechseln!) im Kühlschrank trocknen. Alternativ gerollten, schnittfesten Mozzarella nehmen. Tomate in Scheiben schneiden. Die Tomaten- und Käsescheiben auf der angetauten Pizza verteilen. Während die Pizza backt Basilikumblätter abzupfen. Nach dem backen über die Pizza streuen.

Campagna

Schinken nicht vorbehandeln außer evtl. schneiden. Pilze in dünne Scheiben und Pepperoni in Ringe schneiden. Beides in wenig Olivenöl anbraten bis die Pilze merklich kleiner sind.