



Middag

Pizza con le polpette

Pizza är ju kanske något av det godaste som finns! Detta är en pizza med italienska köttbullar - polpette, som är smaksatta med parmesan. Mums! Gör du inte åt alla till pizzan kan du steka upp och servera som tillbehör eller mumsa på dagen efter.

4 runda pizzor eller 2 plåtar

Ingredienser

- 1 kg pizzadeg (egen eller köpt)
- 1 burk hela tomater, 400 g
- 1 tsk salt
- Några blad färsk basilika
- 2 msk olio extra vergine d'oliva

Polpette

- 2 skivor vitt bröd
- 1/2 dl mjölk
- 100 g mortadella
- 1 vitlöksklyfta
- 500 g nötfärs
- ca 2 msk finhackad bladpersilja
- 1/2 dl riven parmigiano
- Salt och svartpeppar



Till servering: Färsk basilika

Gör såhär

1. Sätt ugnen på 250 grader varmluft i god tid så att den blir riktigt varm.
2. Börja med att förbereda köttbullarna, polpette, genom att dela brödet och blötlägg bitarna i mjölken. Finhacka under tiden mortadellan och vitlöken och blanda det sedan med färsen, brödet och persiljan. Tillsätt parmesan, salt och peppar och rör om. Forma 2-3 cm stora köttbullar.
3. Mixa tomaterna till en slät puré med en stavmixer. Tillsätt salt. Strimla några basilikabladd och tillsätt även dem för att ge såsen god smak.
4. Olja pizzaplåtarna och lägg ut degen. Platta försiktigt ut den med händerna. Låt kanterna, 2-3 cm breda, vara lite tjockare.
5. Bred ut tomatsåsen på bottnarna, ca 5 msk på varje rund pizza eller 10 msk på varje plåtpizza. Lägg på några köttbullar. De som blir över kan du steka och servera som tillbehör. Ringla över olivolja.
6. Grädda pizzorna allra längst ner i ugnen i 5 minuter, plåten ska ha direktkontakt med ugnens botten. Flytta upp plåten till mitten av ugnen och grädda i ytterligare 5-7 minuter tills köttbullarna är genomstekta och tomatsåsen har fått en fastare konsistens.
7. Servera eventuellt med färsk basilika.
8. Mums!