

פיצה נודלס



רכיבים

- שקיות מנה חמה שקית נדלס ספייסי
- כפות שמן קנולה
- כוס רוטב עגבניות לפיצה
- גרם גבינת מוצרלה מגורדת
- גרם גבינת גאודה מגורדת
- עלים בזיליקום
- 1/2 2/1 כוס זיתים חתוכים לפרוסות
- פטריות שמפיניון חתוכות לפרוסות
- 1/2 2/1 כוס גרגירי תירס

הכנה

1. מחממים שמן במחבת רחבה שיכולה להיכנס לתנור.
2. מחממים תנור לחום של 200 מעלות.
3. משטחים היטב את הנודלס מעל המחבת ומטגנים כמה דקות שיהיו משטח אחיד.
4. מכבים את האש.
5. מפזרים מעט גבינה מעל הנודלס מורחים רוטב לפיצה פרפקטו מעל, ומפזרים שוב גבינה. מפזרים תוספות לפי הצורך.
6. מעבירים את המחבת לתנור ל-10 עד 12 דקות עד שהגבינה מותכת וזהובה.
7. מעבירים לצלחת הגשה, ופורסים למשולשים.

15 דקות

1 1