

# Пицца с креветками, брокколи и песто



## Ингредиенты

- Тесто "Неаполь"; 290 г
- Сыр творожный сливочный Hochland Professional 70 г
- Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional 100 г
- Королевские креветки 60 г
- Отварная брокколи 60 г
- Соус Песто 30 г
- Кедровый орех 5 г

## Приготовление

Растягиваем шар теста до диаметра 30 см, наносим сыр творожный сливочный, посыпаем сыром моцарелла.

Добавляем очищенные королевские креветки и предварительно отварную брокколи.

Отправляем в печь при температуре 400-450 градусов.

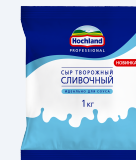
После печи нарезаем пиццу. Поливаем соусом Песто и посыпаем кедровыми орехами.

## Тип продукта



Сыр для пиццы Моцарелла

1 кг



Сливочный творожный сыр

1 кг