

RECEPTA DE PIZZA DE BARBACOA

- 1.COMPRAR UNA MASSA DE PIZZA.
- 2.POSAR Salsa BARBACOA EN LA MASSA.
- 3.AGAFAR TROSSOS DE PERNIL DOLÇ I PLENAR LA PIZZA.
- 4.AGAFAR TROSSOS DE FORMATGE A RODANXES.
- 5.POSAR XAMPINYÓ.
- 6.POSAR FORMATGE RATLLAT.
- 7.POSAR ORENGÀ PER DONAR-LI SABOR A LA PIZZA.
- 8.A CONTINUACIÓ, POSAR UN POC MÉS DE Salsa BARBACOA PER DAMUNT.
- 9.POSEM A CALFAR EL FORN A 200 GRAUS.
- 10.SE FICA LA PIZZA EN EL FORN D'URANT UNS 10MIN. APROXIMADAMENT SE BAIXA EL FORN A 180 GRAUS.
- 11.LA TRAUS DEL FORN I A MENJAR-TE UNA BONA PIZZA CASERA EN 15 MINUTETS.

BON PROFIT!

STEVEN CAO BARRIEL