

Recipe for Pizza, pies and tarts



*
*
새우 파인애플 피자

"IQF 모짜렐라를 넣은 신선한 새우와 상큼한 파인애플 피자!"

IQF 모짜렐라 치즈

쫄깃쫄깃 살아있는 식감
다양한 요리방법! 뜨겁게도 차갑게도!
해동 후에 더 특별해 지는 IQF 모짜렐라

Characteristics

- 무게 : Weight: 13g
- 요리 수준 : easy
- 준비 시간: 5분
- 조리 시간: 15분
- 2~4인분 기준

Ingredients

- IQF 모짜렐라 치즈 5조각
- 피자 도우
- Fresh cream 3.5~5.3 oz
- 익힌 새우 10마리
- 설탕에 절인 파인애플 3조각
- 소금 후추, oregano(선택), 올리브오일



Recipes

- 350 ° F로 오븐은 미리 예열시킨다
- 크림 소금, 후추를 서로 잘 섞는다
- Baking sheet 에 도우를 잘 펴서 준비된 크림을 바른다.
(모서리에는 크림을 바르지 않도록 한다)
- IQF모짜렐라 치즈를 위에 올린다
- 새우를 보기 좋게 반죽위에 올리고, 파인애플을 올린다
- 15분간 굽는다