

Recipe for Pizza, pies and tarts



그린 & 레드 페퍼 피자

“알록달록 예쁜 색감의 블루치즈와 쫄깃한 모짜렐라 를 함께!”

IQF 모짜렐라 치즈 와 IQF 블루 치즈

쫄깃쫄깃 살아있는 식감
다양한 요리방법! 뜨겁게도 차갑게도!
해동 후에 더 특별해 지는 IQF 모짜렐라
부드러운 향까지 급속 냉동한 IQF 블루 치즈
얇지만 견고한 조직감과 블루치즈의 고유한 맛을 느낄 수 있습니다.

Characteristics

- 무게 : Weight: 13g
- 요리 수준 : easy
- 준비 시간: 20분
- 조리 시간: 20분
- 4인분 기준

Ingredients

- IQF 모짜렐라 치즈 5조각
- IQF 블루 치즈 5조각
- 바질 소금 후추 올리브오일
- 마늘 5조각

Recipes

- 겉 껍질을 벗기기 쉽게 오븐에 고추를 넣은 후 살짝 열을 가한 후에 1센티미터로 자른다
- 마늘껍질을 벗겨 자른다
- Baking sheet 에 도우를 잘 피고 가장자리를 조금 접어 준다
- 해동시킨 IQF 모짜렐라 & 블루 치즈 자른 후 잘라논 고추와 버섯을 올려준다
- 마늘 소금 후추 를 중앙에 뿌리고 남은 치즈와 바질을 마지막으로 올린 후 올리브오일 을 살짝 뿌려준다
- 430 ° F 에서 25분간 오븐에 구워준다
- 토마토와 바질 샐러드와 함께 피자를 먹으면 좋다

