

Recipe for Pizzas pies tarts



야채 피자

"저칼로리! 하지만 맛있게 먹을 수 있어요!  
입안가득 느껴지는 모짜렐라의 식감을 느껴 보세요!"

**IQF 모짜렐라 치즈 와 IQF 브리 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 8조각
- IQF 브리 치즈 4조각
- 피자 도우
- 익힌 돼지감자 6개
- 토마토 소스 350g
- 버섯 3.5oz/블랙 올리브 8.8oz
- Oregano/올리브오일 3스푼
- 소금 설탕 후추



**Recipes**

- 460° F로 오븐은 예열하고 반죽을 펴서 준비 한다
- 팬에 오일을 조금 두르고 설탕 조금, 오레가노 넣고 토마토 소스를 즐인다
- 소스를 피자도우에 바르고 해동시킨 IQF 모짜렐라 & 브리 치즈 를 올린다
- 익힌 돼지감자를 반으로 잘라 위에 올리고 손질한 버섯과 블랙 올리브를 올리고
- 올리브 오일을 뿌려준다. 마지막으로 Oregano 를 뿌리고 15~20분간 오븐에서 굽는다