

Pizza z krewetkami, pesto, serem owczym i suszonymi pomidorami – przepis na danie z grilla Weber

Składniki

- 1 łyżeczka oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka posiekanego oregano
- ¼ łyżeczki gruboziarnistej soli morskiej
- ⅛ łyżeczki świeżo zmielonego czarnego pieprzu
- 500 g** dużych krewetek obranych i wypatroszonych
- 800 g** ciasta na pizzę domowego lub kupnego
- 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek
- Mąka
- 1 szklanka bazyliowego pesto (ok. 200 g)
- 8 suszonych pomidorów w oliwie (pokrojonych w plasterki)

Przygotowanie:

1. W misce zmieszaj składniki marynaty i zamarynuj w nich krewetki na 15 minut (w temperaturze pokojowej). Przygotuj grill do grillowania metodą bezpośrednią, w średniej temperaturze (175-230 stopni Celsjusza).
2. Podziel ciasto na połowę. Dwa kawałki papieru do pieczenia posmaruj połową łyżeczki oliwy każdy. Na każdym kawałku papieru do pieczenia połóż jedną połowę ciasta i uformuj z niego okrągły placek o grubości około 1 cm. Posmaruj oba placki resztą oliwy. Pozostaw placki na 5-10 minut w temperaturze pokojowej.
3. Oczyść ruszt grilla za pomocą szczotki. Grilluj krewetki metodą bezpośrednią, w średniej temperaturze. Pokrywa powinna być zamknięta, a czas grillowania nie powinien przekraczać 2-4 minut, do czasu aż krewetki stracą różowy kolor. W trakcie grillowania możesz obrócić je raz lub dwa. Po zdjęciu z grilla odstaw krewetki do ostygnięcia, a następnie przekrój je wzdłuż.
4. Teraz grilluj placek nakryty papierem do pieczenia (papier musi znajdować się NA placku). Grilluj metodą bezpośrednią, w średniej temperaturze i przy zamkniętej pokrywie, aż placki zarumienią się (2-5 minut).
5. Następnie zdejmij papier i wyrzuć go. Obróć placki, posmaruj je pesto i ułóż krewetki, owczy ser oraz suszone pomidory. Grilluj pizzę metodą bezpośrednią, w średniej temperaturze przez 2-3 minuty, aż ciasto będzie chrupiące. Możesz lekko obracać pizzę, aby była równo wypieczona. Po zdjęciu z grilla — pokrój pizzę na kawałki i podawaj.



Zobacz również inne przepisy na: www.grill360.pl

