

طرز تهیه پیتزا فیلوی گوجه فرنگی؛ ساده و خوشمزه

6 مهر 1404

پیتزا یکی از خوشمزه ترین و محبوب ترین غذاها در سراسر جهان است. این غذای خوش طعم که ریشه ای ایتالیایی دارد، به دلیل تنوع در مواد اولیه و روش های تهیه، به یکی از گزینه های اصلی در منوی غذایی خانواده ها تبدیل شده است.

مواد لازم

برای تهیه پیتزا فیلوی گوجه فرنگی، به مواد زیر نیاز داریم:

خمیر فیلو: ۷ ورق

گوجه فرنگی: ۳ تا ۴ عدد بزرگ

پنیر موزارلا: ۲۰۰ گرم

پیاز: ۱ عدد متوسط

فلفل دلمه ای: ۱ عدد (می توانید از هر رنگی که دوست دارید استفاده کنید)

زیتون: ۱/۲ پیمانه (اختیاری)

ادویه ها: نمک، فلفل، اورگانو و زردچوبه به مقدار لازم

روغن زیتون: ۲ قاشق غذاخوری

سیر: ۲ حبه (اختیاری)

طرز تهیه پیتزا فیلوی گوجه فرنگی؛ ساده و خوشمزه

۱. آماده سازی مواد اولیه

ابتدا تمامی مواد را آماده کنید. گوجه فرنگی ها را به صورت حلقه ای برش بزنید و کنار بگذارید. پیاز را به صورت خاللی برش بزنید و فلفل دلمه ای را نیز به قطعات کوچک تقسیم کنید.

۲. تهیه خمیر پیتزا

ظرف موردنظر را با کره چرب کنید، سپس خمیر فیلو را داخل ظرف قرار دهید و اضافی آن را از دورظرف بگیرید. روی خمیر را چرب کنید و خمیر فیلو دیگری را روی خمیر اول قرار دهید، پنیر پارمزان را روی آن بریزید و به همین ترتیب بقیه خمیرها را نیز روی یکدیگر بچینید، سپس روی ظرف را با سلفون یا حوله مرطوب بپوشانید تا خمیر خشک نشود.

۳. سرخ کردن پیاز و ادویه ها

در یک تابه، روغن زیتون را گرم کنید و پیازهای خرد شده را به آن اضافه کنید. پیازها را تفت دهید تا نرم و طلایی شوند. سپس ادویه ها (نمک، فلفل، اورگانو و زردچوبه) را اضافه کنید و چند دقیقه دیگر بپزید. در صورت تمایل، می توانید سیر خرد شده را نیز به تابه اضافه کنید.

۴. آماده کردن پیتزا

پس از اینکه خمیر آماده شد، لایه ای از پنیر موزارلا را روی خمیر بپاشید و سپس پیازهای سرخ شده را به همراه فلفل دلمه ای و حلقه های گوجه فرنگی روی آن بچینید. در نهایت، اگر دوست دارید، زیتون ها را نیز روی پیتزا بگذارید.

۵. پخت پیتزا

فر را به دمای ۲۲۰ درجه سانتی گراد (۴۲۸ درجه فارنهایت) پیش گرم کنید. پیتزا را به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه در فر بگذارید تا پنیر ذوب شود و خمیر طلایی و ترد شود. در این مرحله می توانید بوی خوش پیتزا را استشمام کنید که نشان دهنده آماده شدن آن است.

۶. سرو و لذت بردن

پس از پخت، پیتزا را از فر خارج کرده و اجازه دهید چند دقیقه خنک شود. سپس آن را به برش های مناسب تقسیم کنید و با سالاد یا هر نوع چاشنی که دوست دارید سرو کنید.