

Oppskrift

## Pizza med kalveragu, ricotta og pesto



1

### Ragu

*Denne oppskriften gir litt mer enn det du trenger til denne oppskriften - du kan bruke det til for eksempel en pasta eller flere pizza!*

Forvarm stekeovn til 120°C.

Grovhakk grønnsakene og legg til side.

Varm opp en stor gryte på middels til høy varme med olje og brun kalveskivene. Legg til side.

Ha i grønnsakene og la dem surre til de brunes.

Legg tilbake kalveskivene og tilsett tomater og laurbærblader.

Tilsett vann til det akkurat dekker, kok opp, dekk med lokk og sett gryta i ovnen. La stå i 2-3 timer, til kjøttet løsner.

Ta opp kjøttet og plukk kjøttet. Ha kjøttet tilbake i sausen og smak til med salt og pepper.

**Tips!** Hvis sausen virker tynn, la sausen koke inn mens kjøttet renses.

## 2

### **Pizza**

Forvarm stekeovn til 250-300°C, gjerne med pizzafunksjon.

Bak ut pizzadeigen og smør over pizzasaus.

Del mozzarella i tynne skiver og fordel utover.

Legg på klatter av ragù og stek pizzaen til perfekt stekt. (Tid avhenger av ovn og temperatur, følg med)

Fordel over klatter av ricotta og pesto og server.

Grunnopskrifter på pizzadeig finner du her:

[Grunnopskrift pizzadeig - enkel variant med Tipo-00](#)

[Grunnopskrift pizzadeig - napolitansk, langtidshevet](#)

## Produkter i denne oppskriften

Gullkalv Knoke Skivet Fr Pk



## Ingredienser

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Pizzadeig fra grunnopskrift | 1 stk |
| Pizzasaus                   | 80 g  |
| Mozzarella                  | 400 g |
| Ricotta                     | 200 g |
| Pesto                       | 4 ss  |
| <b>Ragu</b>                 |       |
| Gul løk                     | 1 stk |
| Hvitløksfedd                | 4 stk |
| Gulrot                      | 1 stk |

## Ragu

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Vegetabilsk olje           | 2 ss   |
| Gilde Kalv knoke i skiver  | 1,5 kg |
| Hakkede tomater, hermetisk | 400 g  |
| Laurbærblader              | 2 stk  |
| Salt og pepper             |        |