



Pizza quesadilla & ranch dip γιαουρτιού

Μερίδες: 2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 ΛΕΠΤΑ **Χρόνος ψησίματος:** 12 ΛΕΠΤΑ **Χρόνος αναμονής:** - **Σκεύος:** -

Υλικά για την quesadilla:

- 1 κρεμμύδι σε φέτες
- ½ κόκκινη πιπεριά σε λωρίδες
- ½ κίτρινη πιπεριά σε λωρίδες
- ¼ κ.γ. πιπέρι καγιέν
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 4 μικρά (ή 2 μεγάλα) κομμάτια leftover πίτσα
- 4-5 κ.σ. τριμμένη mozzarella

Υλικά για το ranch dip γιαουρτιού:

- 150 γρ. στραγγιστό γιαούρτι
- 2 κ.σ. μαγιονέζα
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 σκελίδα σκόρδο, τριμμένη
- ξύσμα & χυμό από 1 λάιμ
- ¼ ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- ¼ ματσάκι άνηθο, ψιλοκομμένο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε το ranch dip γιαουρτιού. Βάζουμε σε μπολ το γιαούρτι, την μαγιονέζα, το ελαιόλαδο, το σκόρδο, το ξύσμα και τον χυμό λάιμ, το μαϊντανό, τον άνηθο, λίγο αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ανακατεύουμε καλά. Βάζουμε στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα.

2) Ετοιμάζουμε την quesadilla. Σε αντικολλητικό τηγάνι ζεσταίνουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι και τις πιπεριές σε μέτρια φωτιά, για 6-7 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν.



3) Προσθέτουμε αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και το πιπέρι καγιέν και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά ακόμα. Αποσύρουμε από την φωτιά και μεταφέρουμε το περιεχόμενο σε πιάτο ή μπολ.

4) Βάζουμε το ίδιο τηγάνι πάλι στη φωτιά. Τοποθετούμε τα δύο κομμάτια πίτσα με την ζύμη προς τα κάτω και βάζουμε στην επιφάνειά τους την γέμιση με τις πιπεριές. Πασπαλίζουμε με την μισή ποσότητα μοτσαρέλας και κλείνουμε προσεκτικά με τα άλλα δύο κομμάτια πίτσα με την ζύμη προς τα πάνω. Αφήνουμε την quesadilla να τηγανιστεί για 1 λεπτό.

5) Γυρνάμε προσεκτικά από την άλλη και πασπαλίζουμε με την υπόλοιπη μοτσαρέλα και αφήνουμε να τηγανιστεί για 2-3 λεπτά σε μέτρια φωτιά. Για να λιώσει πιο εύκολα το τυρί από πάνω, καλύπτουμε με καπάκι.

6) Αποσύρουμε από την φωτιά και σερβίρουμε την quesadilla ζεστή, κόβοντάς την σε μικρότερα κομμάτια και συνοδεύοντάς την με το ranch dip γιαουρτιού.