

Recette SALÉE

Nombres de personnes : 4 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn - Difficulté : Facile



Pizza maison version orientale

> Préparation

- Allumez le four à 240°C (Th.8).
- Répartissez la sauce tomate avec l'origan en couche régulière sur la pâte.
- Coupez la mozzarella en dés, le merguez en petits morceaux et le chorizo en tranches.
- Répartissez ces ingrédients, puis l'oignon émincé, les poivrons marinés et les olives noires.
- Faites cuire 15 à 20 min selon l'épaisseur de votre garniture.
- A la sortie du four, versez quelques filets d'huile d'olive épicée dessus.

Ingrédients

- 1 pâte à pizza
- 1 bocal de sauce tomate à la bolognaise
- 250 g de Mozzarella
- 2 cuillères à café d'origan
- 100 g de chorizo
- 100 g de merguez
- 120 g de poivrons marinés
- 1 oignon émincé
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive épicée
- Des olives noires