



Les plats principaux

Sandwiches pizza

Pour 4 personnes.

Ingrédients

150 grammes d'ananas (de la boîte, en morceaux)
150 grammes de salami (en rondelles)
200 grammes de fromage à la crème
150 grammes de mozzarella (râpée)
poignée champignon (en tranches)
poignée feuilles de basilic
250 millilitres de passata
4 sandwiches
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les sandwiches dans le sens de la longueur. Tartinez chaque côté avec une petite couche de fromage à la crème et de la passata. Salez et poivrez.

Garnissez la moitié des demi-sandwiches avec le salami, les champignons et les ananas (ou autres garnitures au choix). Saupoudrez de mozzarella et de feuilles de basilic. Refermez les sandwiches.

Enveloppez chaque sandwich dans deux morceaux de feuille d'aluminium et posez-les à la chaleur indirecte du barbecue. Faites réchauffer environ 10 minutes.

Conseil: Vous pouvez aussi remplacer la passata par du pesto.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

