



Autre

Gaufres pizzas

Pour 4 personnes.

Ingrédients

10 feuilles de basilic
80 grammes de mozzarella (râpée)
16 tranches de pain
200 grammes de passata
1 cuillère à café d'oregano (séché)
200 grammes de salami (en rondelles)
poivre
sel

Méthode de préparation

Déchiqutez finement le basilic et mélangez-le à la sauce. Assaisonnez avec basilic, poivre et sel.

Chauffez un fer à gaufres. Tartinez la moitié des tranches de pain avec une bonne cuillère de sauce. Laissez 1 cm libre le long des bords.

Recouvrez la sauce avec le salami et saupoudrez avec le fromage. Recouvrez avec le reste des tranches de pain.

Cuisez les pains pizzas bien dorés dans le fer à gaufre.

Conseil: Vos enfants peuvent facilement faire la sauce eux-mêmes et en tartinez les gaufres.

Ustensiles de cuisine

Fer à gaufres

