



Les plats principaux

Pizza rapide avec moules et scampis

Pour 2 personnes.

Ingrédients

12 scampi's (nettoyés)
16 moules (petit reste, cuites)
2 paquets de pâte à pizza prête à l'emploi
8 cuillères à soupe de passata (de tomates)
100 grammes de mozzarella (râpée)
6 tomates séchées au soleil
6 tomates cerise (en fines tranches)
1 échalote (ciselée)
1 poignée de rucola
1/2 citron
2 cuillères à soupe d' épices italiennes
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Posez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Badigeonnez les fonds avec la passata et répartissez dessus l'échalote ciselée. Assaisonnez avec les épices italiennes, du poivre et du sel.

Garnissez ensuite la pizza avec les scampis, les moules, les tomates séchées, les tomates cerises et la mozzarella.

Cuisez les pizzas environ 10-15 minutes dans le four préchauffé. Juste avant de servir aspergez les pizzas d'huile d'olive et parachevez avec la roquette et un peu de jus de citron.

Conseil:

Vous préférez faire la pâte vous-même? [Découvrez ici la recette pour la meilleure pâte à pizza 'maison'!](#)

Ustensiles de cuisine

Four

