



Les plats principaux

Pimpez votre pizza: amateurs de viande

Pour 2 personnes.

Ingrédients

2 fonds de pizza prêts à l'emploi (Margherita)
1/2 courgette (verte, en rondelles)
1/2 courgette (jaune, en rondelles)
1/2 aubergine (en tranches)
1/2 poivron (en dés)
8 tranches de prosciutto
1 poignée de rucola

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 220°C. Sortez les fonds de pizza du congélateur.

Garnissez les fonds de pizza avec les tranches/rondelles de courgette, aubergine, les dés de poivron et le prosciutto.

Faites cuire les pizzas une dizaine de minutes. Servez-les avec quelques feuilles de roquette.

Ustensiles de cuisine

Four

