



Les plats principaux

Rouleaux de pizzas

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte à pizza prête à l'emploi (rectangulaire)
200 grammes SPAR mix de légumes pour spaghetti
200 grammes de fromage (râpé)
150 grammes dés de jambon
400 grammes de passata
1/2 cuillère à soupe oregano
persil plat (frais, ciselé)
poivre
sel

Méthode de préparation

Déroulez la pâte à pizza et tartinez-la complètement de passata.

Parsemez la pâte avec les légumes prédécoupés, les dés de jambon, l'origan et 2/3 du fromage râpé puis salez et poivrez.

Roulez délicatement la pâte sur le côté le plus long afin que votre rouleau de pâte soit le plus long possible.

Coupez le rouleau en 12 morceaux que vous déposez les uns contre les autres sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, saupoudrez le reste du fromage et enfournez à 200°C durant 20-25 minutes.

Retirez les rouleaux du four et décorez avec un peu de persil.

Ustensiles de cuisine

Four

