



Les plats principaux

## **Pizza prosciutto**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

2 paquets de pâte à pizza prête à l'emploi  
250 grammes de mozzarella (en fines rondelles)  
200 grammes d'Emmentaler (râpé)  
200 grammes dés de jambon  
240 millilitres de passata  
oregano  
huile d'olive

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 220°C. Déroulez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et tartinez avec la passata.

Repliez les bords de chaque côté de votre pizza vers l'intérieur. Utilisez une fourchette pour piquer quelques trous dans votre pâte pour un vrai look vintage.

Répartissez dessus mes dés de jambon et la mozzarella. Saupoudrez d'Emmentaler râpé et enfournez 15 à 20 minutes jusqu'à l'obtention d'une croûte bien dorée.

Assaisonnez avec l'origan et aspergez d'un peu d'huile d'olive.

### **Ustensiles de cuisine**

Four

