



Les plats principaux

Pizza Quattro Stagioni

Pour 2 personnes.

Ingrédients

125 grammes de mozzarella (en fines rondelles)
4 coeurs d'artichaut (à l'huile, coupés en deux)
1 paquet de pâte à pizza prête à l'emploi
2 tranches de jambon cuit (en lamelles)
2 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
3 champignons (en tranches)
6 olives (noires, sans noyau)
120 millilitres de passata
10 feuilles de basilic
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 de la passata.

Répartissez dessus la mozzarella. Couvrez ensuite avec les coeurs d'artichaut, les olives, le jambon et les champignons, chaque ingrédient sur un quart de la pizza. Saupoudrez de Parmesan et enfournez 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.

Aspergez d'huile d'olive et terminez avec les feuilles de basilic.

Ustensiles de cuisine

Four

