



Les plats principaux

Pizza Napolitana

Pour 1 personne

Ingrédients

1 paquet de pâte à pizza prête à l'emploi
4 cuillères à soupe de purée de tomate
100 grammes de mozzarella (râpée)
2 cuillères à soupe de câpres
6 anchois (filets)
1 cuillère à soupe de fines herbes Provençales
1 poignée de rucola
huile d'olive

Méthode de préparation

Déroulez la pâte en une fine épaisseur. Étendez une feuille d'aluminium sur le barbecue et badigeonnez-la avec de l'huile d'olive. Déposez la pâte à pizza dessus et badigeonnez-la aussi avec de l'huile.

Mettez la pâte au milieu de la grille et grillez la pâte jusqu'à ce le fond soit d'un beau brun et montre des boursouflures. Avec une pince déplacez la pâte sur le côté du barbecue et laissez-la encore cuire 3 à 5 minutes. Entretemps enduisez le dessus de la croûte avec un peu d'huile.

Retournez le fond de pizza et mettez-le encore 2 minutes au milieu du gril. Déplacez à nouveau la pizza sur le côté et commencez à la recouvrir. Répandez la sauce tomate puis les câpres et les anchois. Saupoudrez la mozzarella et les fines herbes Provençales et replacez à nouveau la pizza au centre. Faites encore cuire environ 3 minutes. Terminez avec la rucola.

Le soleil a-t-il fait place à la pluie? Cuisez la pizza 10 à 15 min. dans un four préchauffé à 210°C.

Ustensiles de cuisine

Barbecue ou four
Rouleau à pâte

