



Les plats principaux

Pinsa jamón

Pour 2 personnes.

Ingrédients

2 PinsaChef Classica pizzabodems
6 cuillères à soupe sauce tomate
12 tomates cerise
2 tranches jambon
4 cuillères à soupe de mozzarella (râpée)
poignée rucola
feuilles de basilic
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C et préparez vos pinsas pour la garniture. Répartissez la sauce tomate sur les pinsas et assaisonnez avec du sel et du poivre.

Coupez les tomates cerises en rondelles et le jambon en lanières, puis recouvrez les pinsas. Saupoudrer de mozzarella râpée. Arroser d'un peu d'huile d'olive et mettre au four pendant 8 à 10 minutes.

Sortir les pinsas du four et les garnir de feuilles de basilic frais et de roquette.

