



Les plats principaux

Pinsa à la mode du sud

Pour 2 personnes.

Ingrédients

2 fonds de pinsa prêts à l'emploi
8 cuillères à soupe de passata
1 cuillère à café d'oregano
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
poivre
sel
100 grammes de fromage (râpé)
4 tranches du jambon serrano
8 tomates séchées au soleil (coupées en deux)
poignée rucola
poignée poignée de pin (rôtis)
sirop balsamique

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C et préparez vos pinsas pour les garnir.

Mélangez la passata avec l'origan, l'huile d'olive, du poivre et du sel.

Badigeonnez les fonds de pinsa avec le mélange passata puis saupoudrez le fromage râpé par-dessus.

Répartissez les tomates séchées au soleil et le jambon Serrano sur les pinsas.

Cuisez les pinsas au four pendant 8 à 10 minutes.

Entretemps rôtissez les pignons de pin dans une poêle sèche jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Retirez les pinsas du four et parachevez avec la roquette et les pignons de pin rôtis. Aspergez avec un peu de dressing balsamique.

Ustensiles de cuisine

Four

