



Les plats principaux

Pinsa italienne à la mortadelle

Pour 2 personnes.

Ingrédients

1 fond de pinsa prêt à l'emploi
660 grammes de fromage à la crème
60 grammes de mozzarella (en dés)
25 grammes de pesto (de pistache)
6 tomates séchées au soleil
70 grammes de mortadelle
20 grammes de rucola
1 poignée de pistache (pelée et hachée finement)

Méthode de préparation

Fais cuire la pinsa selon les indications sur l'emballage. Laisse-la ensuite refroidir légèrement.

Étale le fromage frais sur la pinsa, puis ajoute la mortadelle, la roquette, les tomates et la mozzarella.

Termine avec le pesto et les pistaches finement hachées.

