



Les plats principaux

Pinsa Caprese “home upgrade”

Pour 1 personne

Ingrédients

1 pinsa Caprese
1 pêche
1 cuillère à soupe crème balsamique
feuilles de basilic
huile d'olive

Méthode de préparation

Préparez la pinsa comme indiqué sur l'emballage.

Coupez la pêche en quartiers que vous badigeonnez d'un peu d'huile d'olive.

Déposez-les sur leur côté tranché sur la grille chaude du barbecue ou dans une poêle.

Répartissez les quartiers de pêche sur la pinsa et terminez par la crème balsamique.

Ustensiles de cuisine

BBQ ou une poêle

