



Les plats principaux

Pizza au jambon de Parme et à la roquette

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 paquets de pâte à pizza prête à l'emploi
1 gousse d'ail (écrasé)
1/2 cuillère à café romarin
125 grammes de ricotta
250 grammes de mozzarella
200 grammes de rucola
1 échalote (en fines bagues)
1/2 citron (le jus)
100 grammes de jambon de Parme
parmesan
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Disposez une pâte à pizza sur une plaque de cuisson et faites-la cuire durant 8 minutes à 230 °. Répétez l'opération pour les 3 autres rouleaux de pâte. Pendant ce temps, mélangez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive avec l'ail, le romarin, du poivre et du sel.

Enduisez les pizzas avec ce mélange et disposez la ricotta et la mozzarella par-dessus. Enfournerez à nouveau les pizzas pour 6 minutes. Pendant ce temps, mélangez la roquette avec l'échalote, le jus de citron et le reste d'huile d'olive.

Garnissez les pizzas de jambon de Parme et de roquette et décorez avec les copeaux de parmesan.

Ustensiles de cuisine

Four

