

PIZZA JAMBON SERRANO ET MOZZARELLA

Ingredients

- 1 PÂTE À PIZZA ÉPAISSE
- 2 MOZZARELLA
- QUELQUES FEUILLES DE ROQUETTE
- 1 POT DE TOMATES CONCASSÉES
- 1 PAQUET DE JAMBON SERRANO
- 1 POT D'OLIVES NOIRES



Préparation

1. ÉTALEZ LA PÂTE À PIZZA SUR UNE PLAQUE OU UNE SURFACE PLATE.
2. DÉCOUPEZ 1 MOZZARELLA EN PETIT MORCEAUX, LES PLACER EN BORDURE DE LA PÂTE ET ENROULEZ DE SORTE À CE QUE LA MOZZARELLA FASSE PARTIE DE LA CROÛTE.
3. ÉTALEZ LES TOMATES CONCASSÉES DÉLICATEMENT EN FOND, PUIS LA MOZZARELLA ET LES OLIVES NOIRES.
4. METTRE 25MN AU FOUR, DÉPOSEZ LA ROQUETTE ET LE JAMBON SERRANO.
5. C'EST PRÊT! BON APPÉTIT!



4 PERS



1H

La recette vidéo

