

metro



Pizza Capricciosa

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 PORTIONS | 0:30 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:45 TEMPS TOTAL

Ingrédients

1 Croûte à pizza de 30 cm (12 po)

GARNITURE

190 ml Tomates italiennes en conserve égouttées,
(3/4 tasse) hachées

60 ml Jambon en languettes
(1/4 tasse)

6 Filets d'anchois hachés

250 ml Fromage caciocavallo fumé en dés
(1 tasse)

2 Artichauts à l'huile égouttés, en quartiers

125 ml Champignon tranchés
(1/2 tasse)

125 ml Olives vertes tranchées
(1/2 tasse)

2 Gousses d'ail, émincées

Préparation

Préchauffer le four à 250 °C / 500 °F.

Étirer la pâte à pizza pour couvrir le fond d'une plaque à pizza huilée de 12 po (30 cm) de diamètre.

Répartir les tomates, le jambon, les anchois, le fromage Caciocavallo fumé, les artichauts, les champignons, les olives, l'ail et l'origan sur la pâte.

Arroser avec 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive.

Cuire à 250 °C / 500 °F environ 15 minutes.

À la sortie du four, arroser avec le reste de l'huile d'olive.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets

Fruitée et onctueuse

5 ml Origan séché
(1 c. à thé)

45 ml Huile d'olive
(3 c. à soupe)



Appréciée pour son exotisme.
Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
