

metro



Pizza au bacon et légumes

Évaluer cette recette ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ 0 Vote

2 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:35 TEMPS TOTAL

Ingrédients

3 Tranches de bacon

500 ml Bébés épinards
(2 tasses)

4 Coeurs d'artichaut

20 ml Huile d'olive
(4 c. à thé)

60 g Mozzarella

60 g Olives kalamata

5 ml Origan séché
(1 c. à thé)

2 Pâte à pizza

398 ml Sauce tomate

Préparation

Préchauffer le four à 425°F

Répondre la semoule de maïs sur un plan de travail et abaisser les pâtes à pizza avec un rouleau à pâte pour former un cercle de 1/2 po (1cm) d'épaisseur et les disposer sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin.

À l'aide d'une louche, répandre la sauce de tomate également sur les pâtes à pizza en laissant un pourtour pour la croûte.

Trancher le bacon, les coeurs d'artichauts et les tomates.

Les répartir sur les pizzas avec la moitié du fromage.

Parsemer d'origan, d'olives et terminer avec l'huile d'olive et la mozzarella restante.

Enfourner 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit bien dorée.

À la sortie du four, parsemer d'épinards et servir sans attendre.

Mettre une huile épicée sur la table pour ceux qui désirent rehausser d'un peu de piquant.

Source: Missfresh.com

Mentions légales

100 g Semoule de maïs

2 Tomate Roma

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.
