

metro



Pizza au prosciutto et aux deux fromages

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 8 Votes

1 PIZZA | 0:10 PRÉPARATION | 0:07 CUISSON | 0:17 TEMPS TOTAL

Ingrédients

200 g (7 oz) Pâte à pizza ou pain plat

100 ml (2/5 tasse) Salsa :

6 Tranches prosciutto

60 g (2 oz) Oignon rouge, en rondelles

60 g (2 oz) Fromage au lait cru

15 ml (1 c. à soupe) Basilic frais, haché

100 g (3 1/2 oz) Fromage cheddar heritage du canton à saveur de : tomates et basilic ou aux fines herbes ou épice, râpé

Préparation

Préchauffer le four à 260°C (500°F).

Abaissier la pâte à pizza.

Sur une plaque, placer la pâte ou le pain plat.

Couper le fromage en tranches fines

Étendre la salsa.

Déposer les tranches de prosciutto et de fromage, quelques rondelles d'oignons rouges et le basilic

Garnir de fromage cheddar râpé

Faire colorer au four.

Avant de servir, parfumer la pizza avec un peu de vinaigre balsamique et d'huile d'olive

Source : Metro

Accords vins et mets

Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur

15 ml
(1 c. à
soupe) Vinaigre balsamique

30 ml
(2 c. à
soupe) Huile d'olive mezzo



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

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.
