

zeste

Pizza aux tomates confites

par *RECETTES SAPUTO*

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **3 h 35 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **200 min**



Préparation

1. Dans une casserole, confire les tomates dans l'huile d'olive avec le romarin les cuisant 3 h à feu très doux. Laisser tiédir. Égoutter les tomates et conserver l'huile.
2. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Abaisser la pâte pour former un cerc 30 cm (12) po et foncer une plaque à pizza. Garnir de tomates confites.
3. Placer au centre du four et cuire 15 min. Répartir le fromage sur la pizza et environ 5 min, jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servir avec un filet d'h parfumée à la tomate.

PUBLICITÉ

Ingrédients

4 boîtes (796 ml/28 oz) de tomates italiennes, égouttées et épépinées

500 ml (2 tasses) d'huile d'olive

4 branches de romarin frais

910 g (2 lb) de pâtes à pizza

1 kg (2 lb) de bocconcini Saputo, égouttés et tranchés

PUBLICITÉ

Nutrition

-  Sans sésame  Sans moutarde  Sans fruits de mer
-  Sans arachides  Sans noix  Sans oeufs  Sans poisson
-  Sans soya  Sans sucre ajouté