

Pizza margherita

Ingrédients

Ingrédients pour 4-6 personnes

papier sulfurisé

2 abaisses rectangulaires de pâte à pizza (570 g chacune)

3,5 dl de sauce tomate en bocal

300 g de mozzarella suisse effilée

50 g de Sbrinz AOP râpé

2 cs de basilic haché ou de mélange d'herbes italiennes

sel et poivre

1-2 cs d'huile de colza



Préparation

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 15 minutes

Prêt en 25 minutes

1. Préparer tous les ingrédients.
2. Préchauffer le four à 230°C (air chaud/chaaleur tournante: 210°C).
3. Disposer les abaisses de pâte sur les plaques chemisées de papier sulfurisé. Badigeonner de sauce tomate en laissant un bord de 1-2 cm tout autour. Garnir de mozzarella, de Sbrinz et de basilic, assaisonner. Agrémenter d'huile et cuire 15-20 min dans le four chaud.

Selon les goûts, agrémenter de basilic frais.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 928 kcal; protéines: 27 g; lipides: 47 g; glucides: 99 g.