



Pour
1 pizza



Préparation
10 minutes

Ingédients

**Mozzarella cossette 45% MG/ES
Cantadora**

**Billes de Mozzarella IQF
Maestrella**

Sauce tomate

Tomates rouges

Tomates green zebra

Tomate ananas

Aubergine

Huile d'olive

Romarin

Herbes de Provence

Sel et poivre noir

Les étapes de la recette

- Abaisser la pâte à pizza en une forme rectangulaire.
- Trancher finement les tomates ainsi que l'aubergine à l'aide d'une mandoline.
- Marquer les tranches d'aubergine sur le grill deux minutes de chaque côté.
- Arroser les billes de Mozzarella IQF Maestrella d'huile d'olive, ajouter le romarin, les herbes de Provence, assaisonner et réserver.
- Étaler la sauce tomate sur la pâte, parsemer la Mozzarella Cantadora et disposer les tranches de tomates ainsi que les tranches d'aubergine grillées.
- Ajouter les billes de Mozzarella IQF Maestrella et parsemer la pizza de romarin.
- Enfourner.
- Arroser d'un filet d'huile à la sortie du four et servir.

Pour réaliser cette recette



Mozzarella 45% MG/ES Cossette



IQF Bille de Mozzarella

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr