

Pizza au Mètre, Fromage et Légumes d'Été Grillés



Pour
1 pizza



Préparation
10 minutes

Ingédients

**Mozzarella râpée 40% MG/ES
Maestrella**

Pavé d'Affinois Original

Concassé de tomates

Aubergine

Poivron rouge

Oignon rouge

Olives noires

Feuilles de roquette

Huile d'olive

Thym

Les étapes de la recette

- Couper les légumes en rondelles fines, les disposer sur la plaque du four puis saler, poivrer et parsemer de thym.
- Enfourner pour 10 min environ, en retournant les légumes à mi-cuisson.
- Étaler la pâte à pizza.
- Ajouter le concassé de tomates et parsemer la Mozzarella Maestrella.
- Disposer les légumes grillés, les tranches de Pavé d'Affinois et les olives.
- Parsemer de thym et enfourner.
- À la sortie du four ajouter les feuilles de roquette.

Pour réaliser cette recette



Pavé d'Affinois



Mozzarella 40% MG/ES Rapée

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr