

Pizza Veggie Artichaut



Pour
1 pizza



Préparation
10 minutes

Ingédients

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

Cœurs d'artichauts cuits

Chair de tomate

Champignons de Paris

Olives noires

Origan

Huile d'olive

Sucre

Sel et poivre

Les étapes de la recette

- Abaisser le pâton à pizza.
- Faire cuire les tomates dans une poêle avec l'huile, une pincée de sucre et d'origan. Laisser évaporer l'eau.
- Étaler ce mélange sur la pâte à pizza, puis parsemer la Mozzarella Maestrella.
- Disposer les cœurs d'artichauts coupés en deux, les champignons émincés et les olives noires.
- Arroser d'huile d'olive, saupoudrer d'origan et enfourner.

*Pour réaliser
cette recette*



Mozzarella 40% MG/ES Rapé

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr