

# Pizza à la Betterave



Pour  
1 pizza



Préparation  
8 minutes

## Ingédients

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

**Sauce tomate**

**Betterave rouge cuite**

**Oignon rouge**

**Jeunes pousses de poirée**

**Pignons de pin**

## Les étapes de la recette

- Éplucher et couper la betterave en fines tranches. Émincer l'oignon rouge en fines rondelles et réserver.
- Abaisser le pâton à pizza, étaler la sauce tomate et garnir de Mozzarella Maestrella.
- Disposer ensuite les tranches de betterave et les oignons puis enfourner.
- A la sortie du four, parsemer de pignons de pin préalablement torréfiés et de jeunes pousses de poirée.

Petit plus : Pour donner plus de peps à votre pizza, réaliser des pickles d'oignon rouge express. Détailler l'oignon en fines rondelles et laisser mariner dans un mélange d'eau, de vinaigre, de sel et de sucre pendant le temps de préparation de votre pizza, parsemer sur la pizza cuite.

*Pour réaliser  
cette recette*



Mozzarella 40% MG/ES Rapé

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)