

# Pizza Diavola



Pour  
1 pizza



Préparation  
10 minutes

## Ingédients

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

**Sauce tomate**

**Tomate**

**Saucisses napolitaines piquantes**

**Olives vertes**

**Huile d'olive**

**Basilic**

## Les étapes de la recette

- Abaisser la pâte à pizza.
- Trancher les tomates ainsi que les saucisses napolitaines piquantes en fines tranches.
- Étaler la sauce tomate sur la pâte, parsemer la Mozzarella Maestrella.
- Répartir les tranches de tomate et de saucisses napolitaines piquantes puis disposer quelques olives vertes.
- Enfourner.
- Arroser la pizza d'huile d'olive à la sortie du four et parsemer de feuilles de basilic.

*Pour réaliser  
cette recette*



Mozzarella 40% MG/ES Rapé

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

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