

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