



Préparer sa propre pizza hollandaise quatre fromaggi (4 fromages)



Ingrédients

- 1 Fromage au pesto vert Henri Willig
- 1 Fromage au pesto rouge Henri Willig
- 1 Henri Willig Herbes & Fromage à l'ail
- 1 Henri Willig Baby Gouda
- 2 1 Pizza à base de chou-fleur
- 6 6 cuillères à soupe de passata

Méthode de préparation de la pizza quattro formaggi pizza

Vous avez envie d'une savoureuse pizza quattro formaggi ? Notre recette combine le meilleur des deux mondes : une pizza hollandaise aux 4 fromages ! Avec les délicieux fromages d'Henri Willig, vous donnez une touche typiquement hollandaise à ce plat italien classique.

La préparation

- 1: Râper tous les fromages à l'aide d'une râpe à gros grains. Mettez autant de fromage que vous voulez sur la pizza !
- 2: Cuire la pâte à pizza au chou-fleur pendant 3 minutes à 220 degrés.
- 3: Garnir ensuite la pizza avec la passata de tomates, tous les fromages et quelques tomates cerises savoureuses.
- 4: Enfourner pendant encore 7 à 8 minutes, jusqu'à ce que les bords de la pizza soient bien dorés.

Prêt à préparer votre propre pizza hollandaise aux 4 fromages ?

Cette recette simple mais délicieuse est parfaite si vous souhaitez déguster des fromages savoureux sur une pizza. Avec seulement 20 minutes de préparation et les saveurs uniques des fromages Henri Willig, le succès est garanti.