



Pizza au fromage pesto vert



Ingrédients

- 100 gramme de fromage pesto vert Henri Willig râpé
- Pâte à pizza
- Sauce tomate pour pâtes ou pizza
- 0.5 poivron jaune (en tranches)
- 100 grammes de champignons
- 100 gramme de jambon de Parme
- 1 tomate (en tranches)
- Pincée de sel et de poivre

Méthode de préparation de la pizza au pesto

Découvrez la sensation gustative unique de notre pizza au pesto, un délice culinaire pour tous les amateurs de pizzas. Cette recette combine les riches saveurs du pesto vert, des légumes frais et du jambon de Parme, parfaitement recouverts du délicieux fromage pesto vert Henri Willig fondu. Facile à préparer, c'est un régal pour les yeux et le goût. Parfait pour une soirée agréable à la maison ou pour agrémenter votre fête.

La préparation

- 1: Préchauffer le four au nombre de degrés indiqué sur le paquet de pâte à pizza.
- 2: Placer une feuille de papier sulfurisé sur la plaque de cuisson et y déposer la pâte à pizza.
- 3: Badigeonner la base de la pizza avec la sauce tomate, en laissant les bords exposés.
- 4: Couper les champignons en morceaux, le poivron jaune en lanières et la tomate en tranches.
- 5: Répartir les champignons, le poivron jaune et la tomate sur la sauce tomate.
- 6: Répartir ensuite les tranches de jambon de Parme sur la pizza.
- 7: Enfin, râper le fromage pesto vert sur la pizza.
- 8: Faire cuire la pizza au four pendant 25 minutes.
- 9: Lorsque la pizza est sortie du four, il est agréable de saupoudrer quelques feuilles de roquette sur le dessus. A déguster avec plaisir !

Prêt à préparer votre propre pizza avec du fromage pesto ?

Savourez le goût authentique de l'Italie avec notre pesto pour pizza. Une recette simple pour un résultat délicieux. Commandez le fromage pesto le plus savoureux via notre boutique en ligne et laissez-vous surprendre par la délicieuse combinaison du pesto et du fromage.