

LA PIZZA SERRANO

8 parts



1. AVANT LA CUISSON

- 1 Perfettissima Base Pomodoro
- 2 poignées de Mozzarella rapée (80 g)

Garnir la base de pizza avec la mozzarella râpée.
Faire cuire la pizza 5 min (affiner le temps de cuisson si besoin).

2. APRÈS LA CUISSON

- 3 tranches Jambon Serrano (30 g)
- 5 Tomates cerises, coupées en deux (40 g)
- Quelques pignons de pin grillés (5g)
- 2 à 3 cuillères à café de Pesto (30 g)
- Une dizaine de copeaux de Parmesan (15g)
- Quelques brins de Roquette

Répartir le jambon Serrano et les tomates cerises sur la pizza.
Puis ajouter les pignons de pins, le pesto, le Parmesan et la roquette.