

recette écomiam

PIZZA NAPOLITAINE



4 pers.



15 min



20 min

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 2 boules de pâte à pizza décongelées
- 200 g de palets de tomate de Provence surgelés
- 100 g de dés d'emmental décongelés
- 3 càc de basilic surgelé

Épicerie / Marché

- Huile
- Farine

Préparation

- Dans une poêle, faites fondre les palets de tomate, ajoutez le basilic.
- Salez, poivrez, mélangez et réservez.
- Farinez le plan de travail, divisez les pâtes en deux, étalez les pâtes à l'aide d'un rouleau, laissez-les reposer 5 min, étalez-les de nouveau.
- Placez de la sauce tomate/basilic sur la moitié de la pâte, ajoutez les dés d'emmental.
- Repliez la pâte en deux pour faire un chausson, soudez bien les bords en appuyant, puis en pliant les bords.
- Faites chauffer l'huile, baissez le feu sur moyen et plongez la pizza, avec une cuillère, arrosez le dessus de la pizza d'huile chaude. Retournez la pizza, quand elle est dorée c'est cuit.
- Débarrassez-la sur du papier absorbant.

Bon appétit !