



Elvea, L'Italie chez vous

Pizza pesto



Ingrédients pour 2 Personnes

| | |
|------------------------|--|
| 2 boules de | de pâte à pizza prête à l'emploi ou faite maison |
| 1 tube | Elvea Pesto Verde |
| 1 sachet de | épinards surgelés |
| 2 cuillères à soupe de | crème |
| 1 gousse d' | ail |
| 200 g de | mozzarella cucina |
| | parmesan (râpé) |
| | pignons de pin |
| | basilic frais |

Préparation

1. ❌ Décongeler les épinards et évacuer un maximum d'eau, ajouter un peu de crème, de sel et de poivre et un peu d'ail frais
2. Étaler la pâte à pizza du centre vers l'extérieur avec vos mains, puis la tirer du centre vers l'extérieur avec les deux mains.
3. Garnir la pâte de pesto, ajouter les épinards, de la mozzarella, parmesan et oignons de pin.
4. Enfourner dans un four à pizza 2 minutes ou dans un four classique (suivre la cuisson en fonction de votre four +/- 15 à 20 minutes à 250 degrés)
5. Ajouter du basilic frais par dessus après cuisson.

Info recette: Simply Morane

