



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Pizzas de Noël



### Ingrédients pour Personnes

- |           |  |
|-----------|--|
| 1 portion | de pâte à pizza prête à l'emploi ou faite maison |
| 1 boîte   | ELVEA Pizza a Casa                               |
|           | mozzarella                                       |
|           | olives mixtes                                    |
|           | cubes de poivron                                 |
|           | champignons                                      |
|           | salami   |

### Préparation

Étalez soigneusement la pâte à pizza.

Enlevez soigneusement les moules de Noël de la pâte et placez-les l'un à côté de l'autre sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Pétrissez le reste de la pâte en une belle boule et roulez-la encore une fois pour pouvoir faire ressortir de nouveau les formes.

Décorer les petites pizzas. Commencez toujours par la sauce tomate et étalez-la bien. Assaisonnez avec un peu d'origan et poivre et terminez avec de la mozzarella et d'autres friandises.

Faites-les cuire à 200°C pendant environ 10 minutes dans un four préchauffé.

Si vous voulez les faire cuire avant et les réchauffer ensuite, faites-les cuire à 180°C et assurez-vous qu'ils ne sont pas complètement cuits - environ 8 minutes.

Buon appetito !

Info recette: Must Be Yummie

