



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Pizza pan



### Ingrédients pour 1 Personnes

Quelques	paar boterhammen/een stuk brood
1 bocal de	ELVEA Pizza a Casa
1	oignon rouge
1 poignée de	fromage râpé
1 boule de	mozzarella
	Basilic (frais ou séché)

### Préparation

Débarrassez le pain de ses croûtes. Versez un trait d'huile dans une poêle. Répartissez le pain sur le fond de la poêle.

Tartinez le pain de sauce tomate. Coupez l'oignon et la mozzarella en petits morceaux. Répartissez l'oignon et la mozzarella sur le pain. Parsemez cette pizza d'un peu de fromage râpé.

Couvrez la poêle et faites-la chauffer à feu doux. Laissez « cuire » environ 10 à 15 minutes.

