Pizza au poivron rouge, oignons, sarriette, olives noires…

“ La deuxième confection de pizzas avec l’aide de Romane… ”

Les Ingrédients :

(Pour 2 à 4 personnes) :

- 1 pâte à pizza (200 à 250 g)
- 1 poivron rouge
- 2 petits oignons
- 8 olives noires
- 2 boules de mozzarella
- 200 ml de faisselle
- 1 botte de sarriette
- Huile d’olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Rincez le poivron. Épluchez les oignons. Tranchez ces deux légumes puis réservez séparément.

Étalez la pâte à pizza (pâte à pain additionnée d’huile d’olive).

Sur cette pâte, répartissez dans l’ordre : la faisselle, les tranches d’oignons, celles du poivron rouge, les mozzarellas coupées en languettes, les olives et la sarriette effeuillée. Salez. Poivrez. Arrosez d’un bon filet d’huile d’olive.

Enfournez à 220°C pendant environ 20 minutes dans le bas du four.

Sortez du four, laissez tiédir. Servez.

Et Que Dire De Plus ?

→ Ajoutez de la merguez de mouton.

© Les Papilles Estomaquées… 2013