

Share

 Share on Facebook

Next



Cette pizza séduira les amateurs de viande. Sa garniture protéinée comprend du salami, du capocollo et de la viande fumée. Une couche de mozzarella la recouvre délicieusement tandis que des oignons et des olives vertes farcies ajoutent d'exquises saveurs.



SHUTTERSTOCK

| Portions    | Temps de préparation | Temps de cuisson |
|-------------|----------------------|------------------|
| 4 à 6 PERS. | 30 MIN.              | 20 MIN.          |

## Ingrédients

- 30 ml huile olive extra vierge (2 c. à soupe)
- 1 petit oignon haché fin
- 1 gousse d'ail hachée
- 796 ml tomates (28oz), écrasées
- sel et poivre au goût
- 20 ml origan séché (1 1/2 c. à soupe)
- 5 ml basilic séché 1 c. à thé
- 300 g pâte à pizza (10 oz, voir recette de base)

## Type de repas

Plats principaux

 Share on Facebook

Next

Share

- 240 g **mozzarella (2 tasses)**, rapé
- 1 **petit oignon** émincé
- 240 g **viande fumée (8oz)**
- 125 ml **olives vertes farcies (1/2 tasse)**, tranchées

Portions:  pers.Unités:  ▼

## Préparation

1. Préchauffer le four à chauffer à 225°C/450°F.  
-----
2. Dans une casserole, chauffer l'huile, ajouter l'oignon, l'ail et les tomates, saler et poivrer. Cuire 10 minutes à feu moyen. Ajouter l'origan et le basilic, poursuivre la cuisson 5 minutes. Réserver.  
-----
3. Pendant ce temps, abaisser la pâte pour former un disque de 36cm (14po) de diamètre. Déposer la pâte sur une plaque huilée. Former une bordure tout autour.  
-----
4. Étendre la sauce sur la pâte. Disposer le salami, le capocollo, la mozzarelissima et l'oignon. Former des rouleaux avec les tranches de viande fumée ou émincer les rouleaux en chiffonnade. Déposer sur la garniture avec les olives.  
-----
5. Cuire 20 minutes au centre du four.

## Nos suggestions

# Variante

Ajouter des tranches d'une saucisse cuite italienne forte aux graines de fenouil, un pur délice.

## Vous aimerez aussi

