

metro



Pizza aux «Ready Cuts» Prime

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

- 1 Croûte à pizza cuite de 30 cm (12 po)

- 125 ml Sauce à pizza (1/2 tasse)

- 4 Tranches de bacon, coupées en morceaux de 1 po (2.5 cm)

- 1 Oignon petit, pelé et haché

- 4 Tomates séchées ou 2 tomates fraîches tranchées

- 1 Paquet « ready cuts » prime, à l'italienne, teriyaki ou poivrée style vieux sud

- 250 ml Poivrons doux ou forts, tranchés en rondelles (1 tasse)

- 500 ml Fromage mozzarella (2 tasses)

- 125 ml Fromage parmesan, finement râpé (1/2 tasse)

Préparation

Étendre la sauce à pizza sur la croûte à pizza déjà cuite.

Si vous utilisez des tomates séchées, hachez-les et laissez-les tremper dans 1/2 tasse (125 ml) d'eau bouillante pendant 15 minutes.

Cuire le bacon et les oignons dans une poêle jusqu'à ce que le bacon soit cuit et les oignons soient transparents.

Ajouter les tomates égouttées (si vous avez utilisé des tomates séchées) et les « Ready Cuts » Prime, bien mélanger.

Étendre la préparation sur la croûte.

Ajouter les poivrons et les tomates tranchées (si vous avez utilisé des tomates fraîches).

Ajouter sur le dessus du fromage Mozzarella et le fromage Parmesan.

Cuire au four préchauffé, 220 °C / 425 °F pendant 10-15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

Accords bières et mets



Fruitée et onctueuse

Appréciée pour son exotisme. Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
