

metro



Pizza aux légumes

Évaluer cette recette ★ ★ ☆ ☆ ☆ 3 Votes

4 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:35 TEMPS TOTAL

Ingrédients

- 4 Pains pita

- 250 ml (1 tasse) Sauce tomate

- 10 ml (2 c. à thé) Fines herbes séchées

- 250 ml (1 tasse) Champignon, tranchés

- 500 ml (2 tasses) Petits fleurons de brocoli et de chou-fleur

- 0.250 Poivron rouge, coupé en lanières

- 1/4 Poivron vert, coupé en lanières

- 1 Oignon rouge, coupé en rondelles

- 750 ml (3 tasses) Fromage mozzarella, râpé

Préparation

Préchauffer le four à 200°C / 400°F.

Séparer les deux épaisseurs des pains pita et les déposer sur une plaque.

Dans un bol, mélanger la sauce tomate et les fines herbes. Étendre uniformément sur chaque pain pita.

Déposer les tranches de salami.

Déposer les légumes et garnir de fromage.

Faire cuire au four de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit doré.

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.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets

Saveur légère et rafraîchissante



Appréciée pour sa faculté à éteindre la soif.

Une bière au corps léger avec une faible amertume dont le goût sucré du malt est peu prononcé et la finale sèche.

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.
