

Bâtonnets de pizza au fromage

- *La recette parfaite des bâtonnets de pizza au fromage (Miam!)*



Ingrédients :

- 1 tube de croûtes à pizza Pillsbury
- 40 morceaux de pepperoni
- 10 morceaux de fromage mozzarella (style Ficello), mais vous pouvez les couper d'une brique également
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1/2 cuillère à thé de poudre d'ail
- 1/2 cuillère à thé de persil séché
- (optionnel) sauce marinara pour tremper

Préparation :

1. Préchauffer le four à 450 °F (230 °C).
2. Étendez la pâte à pizza sur une plaque à cuisson légèrement graissée.
3. Coupez la pâte en 10 morceaux égaux.
4. Étendez 4 morceaux de pepperoni sur chaque rectangle et ajoutez un morceau de fromage mozzarella.
5. Bien rouler la pâte autour du fromage et du pepperoni et sceller les joints.
6. Dans un petit bol, faites fondre le beurre, le sel d'ail et le persil.
7. Badigeonner avec pizza avec le beurre à l'ail fondu.
8. Faire cuire pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que ça soit bien doré.
9. Servir avec une bonne sauce marinara ou autre.

Bon appétit!

“ *Comme entrée ou bien comme repas léger, ces délicieux bâtonnets de pizza au fromage sont absolument parfaits et super rapides à préparer :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

