

zeste

Pizza à la mozzarella de bufflonne

par LA PIAZZETTA

Quantité : **1 portion** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **25 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **10 min**



Préparation

1. Étirer la boule de pâte à pizza jusqu'à l'obtention d'un cercle d'environ 25 centimètres (10 pouces) de diamètre. Étaler la sauce Pomodoro sur la pâte.
2. Garnir de fromage mozzarella et de parmesan. Répartir la mozzarella de Bufflonne sur la surface de la pizza.
3. Enfourner la pizza à 450 °F (232 °C) pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite et croustillante, idéalement sur une pierre à pizza.
4. Après la cuisson, saupoudrer de fleur de sel et décorer avec le mélange de fines herbes et arroser d'un trait d'huile d'olive.

PUBLICITÉ

Ingrédients

200 g de pâtes à pizza

60 ml (1/4 tasse) de sauce Pomodoro

30 g (1/3 tasse) de mozzarella, râpée

15 g (1/4 tasse) de parmesan, râpé

100 g de mozzarella de bufflonne (1 boule)

GARNITURES

1 pincée de sel

15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive extra-vierge

Mélange de basilic, coriandre et aneth frais, pour décorer

PUBLICITÉ