

zeste

Pizza au chorizo et fromage cheddar en grains

par LA PIAZZETTA

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

Durée totale : **25 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **10 min**



Préparation

1. Étirer la pâte à pizza jusqu'à l'obtention d'un cercle d'environ 25 centimètres (10 pouces).
2. Étendre la sauce Pomodoro sur toute la surface de la pâte. Garnir de fromage mozzarella, ajouter les morceaux de poivrons grillés, les rondelles d'oignon rouge et le saucisson chorizo tranché finement. Mettre le fromage en grain sur la pizza.
3. Enfourner la pizza à 450 °F (232 °C) environ 10 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit cuite à point, idéalement sur une pierre à pizza.
4. À la sortie du four, couvrir de roquette et arroser d'un filet d'huile d'olive.

PUBLICITÉ

Ingrédients

250 g de pâtes à pizza

60 ml (1/4 tasse) de sauce Pomodoro

30 g (1/3 tasse) de mozzarella, râpée

30 g (1/3 tasse) de poivrons grillés, coupés en morceaux de 3 cm (1 pouce)

15 g (1 c. à soupe) d'oignons rouges coupés en rondelles

45 g (3 c. à soupe) de chorizos, finement tranché

60 g (1/4 tasse) de cheddar en grains

GARNITURES

25 g (1 tasse) de roquette

15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

PUBLICITÉ