



Elvea, L'Italie chez vous

Pizza pesto



Ingrédients pour 2 Personnes

2 boules de	de pâte à pizza prête à l'emploi ou faite maison
1 tube	Elvea Pesto Verde
1 sachet de	épinards surgelés
2 cuillères à soupe de	crème
1 gousse d'	ail
200 g de	mozzarella cucina
	parmesan (râpé)
	pignons de pin
	basilic frais

Préparation

1. Décongeler les épinards et évacuer un maximum d'eau, ajouter un peu de crème, de sel et de poivre et un peu d'ail frais
2. Étaler la pâte à pizza du centre vers l'extérieur avec vos mains, puis la tirer du centre vers l'extérieur avec les deux mains.
3. Garnir la pâte de pesto, ajouter les épinards, de la mozzarella, parmesan et oignons de pin.
4. Enfourner dans un four à pizza 2 minutes ou dans un four classique (suivre la cuisson en fonction de votre four +/- 15 à 20 minutes à 250 degrés)
5. Ajouter du basilic frais par dessus après cuisson.

Info recette: Simply Morane

