PIZZA STRACCIATELLA, PISTACHE, MORTADELLE, CHAMPIGNONS

Une pizza plaisir pleine d’énergie à consommer en cas de manque d'appétit. Achetez des pâtons prêts à l’emploi, que nous vous recommandons si vous êtes fatigués, achetés en grande surface, ou en boulangerie et traiteurs Italiens / à conserver au frais 2 jours dans un récipient fermé.

Image not found
https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/241/thumbnails/MANQUE D'APPETIT.jpg

Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 7 à 270°C ou 14 min à 220°C – Temps de repos?: 0 min

Ingrédients (2 à 6 personnes selon votre appétit) :

- 1 pâton prêt à l’emploi (300 g)
- Semoule fine (pour étaler la pâte facilement)
- 200 ml de crème épaisse 30%
- 120 g de pécorino en poudre
- 120 g (6 tranches fines de mortadelle)
- 1 potiron ou courgette entier(e)
- 150 g de champignons en conserve
- 150 g de stracciatella ou mozzarella
- 20 g de pistache ou de noix de cajou
- Huile d’olive

Préparation :

Préchauffer le four à 270°C ou 220°C

Éplucher et découper le potiron (ou courgette) en tranches fines

Faite revenir ces tranches et les champignons dans une la poêle à feu vif dans un filet d’huile d’olive jusqu’à ce qu’il prennent de la

Dans une casserole à feu moyen, faite chauffer la crème jusqu’à frémissement

Hors du feu, incorporer le pécorino et mélanger jusqu'à obtenir une sauce homogène

Concasser les pistaches et laver quelques feuilles de basilic

Étaler le pâton sur un plan de table fariné avec la semoule

Former un disque de 22 cm de diamètre environ en laissant un bord plus épais

Le transférer sur une plaque de cuisson

Étaler votre sauce sur le disque de pâte

Enfourner

Répartir (dans l’ordre) : légumes, mortadelle en chiffonnade, stracciatella (ou mozzarella effilochée), basilic et pistache sur la pizza

Assaisonner d’un filet d’huile d’olive