

Pizza Pancetta - Pesto Vert

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTE À PIZZA	Pour 1
- COULIS DE TOMATES	2 c à soupe
- PANCETTA (JAMBON)	5 tranches
- OLIVE(S) NOIRE(S)	
- PESTO VERT	4-5 c à café
- OIGNON(S)	un peu
- ORIGAN	
- MOZZARELLA	sèche
- SEL	peu
- POIVRE	

Recette:

- Préparez le feu du four à pizza au moins 1 heure à l'avance.
- Préparez la pâte à pizza puis étalez-la au rouleau en ajoutant un peu de farine.
- Tranchez l'oignon en fines lamelles.
- Répartissez le coulis de tomates, les tranches de pancetta, l'oignon et les olives.
- Déposez ensuite le pesto vert sur le tout.
- Ajoutez la mozzarella sèche par-dessus. Salez un peu et poivrez. Saupoudrez d'origan.
- Enfournez dans le four à pizza pendant 7-8 minutes.

