

Pizza Chorizo - Féta et Légumes du Sud

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATE À PIZZA	1 sachet
- COULIS DE TOMATES	4-6 c à soupe
- AUBERGINE(S)	1
- COURGETTE(S)	1 + 1 jaune
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- CHORIZO	100g
- OIGNON(S)	1
- ORIGAN	
- MOZZARELLA	Sèche
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préparez la pâte à pizza selon les instructions en ajoutant l'eau et l'huile. Pétrissez le temps nécessaire et réservez dans un plat fariné.
- Coupez les légumes en rondelles avec la mandoline (courgettes et aubergine).
- Coupez la féta en dés et poivrez-la.
- Coupez le chorizo en rondelles.
- Dans une poêle bien chaude, faites revenir d'abord les courgettes dans un peu d'huile. Ajoutez l'ail, sel et poivre.
- Faites de même avec les aubergines. Salez et poivrez.
- Coupez les oignons en lamelles.
- Préparez le feu de bois dans le four à pizza ... ou à défaut, le four à 220°C.
- Étalez la pâte à pizza au rouleau sur un plan de travail fariné.
- Répartissez le coulis de tomates sur la pâte puis les légumes grillés ainsi que les lamelles d'oignons.
- Ajoutez les rondelles de chorizo, les dés de féta puis saupoudrez d'un peu de mozzarella râpée et d'origan.
- Enfourez le temps nécessaire.
- Coupez en portions.
- Dégustez sans attendre ...

Remarque:

Pour 2 pizzas.

