

Pizza à la Turque

Nombre de personnes: 1

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- POIVRON(S) JAUNE(S)	1/2 + un peu
- OIGNON(S)	1 + qq rondelles
- TOMATE(S)	2
- CONCENTRE DE TOMATES	1 noix
- FILET AMERICAIN	150g
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	1 c à café
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1
- AIL EN POUDRE	
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	
- MOZZARELLA	
- PÂTE À PIZZA	1x

Recette:

- Coupez le poivron en petit dés ainsi que l'oignon.
- Pelez et concassez les tomates
- Faites revenir le tout dans une poêle huilée. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail, piment et persil. Laissez mijoter doucement 20 minutes. Réservez.
- Étalez la pâte au rouleau.
- Répartissez la préparation sur la pâte puis disposez par-dessus quelques rondelles d'oignons et émincés de poivron.
- Saupoudrez d'un peu de piment (si vous aimez épicer) et de fromage mozzarella.
- Enfournez le temps nécessaire (ici au four à pizza, feu au cep de vignes).

Remarque:

Pour 1 pizza

