

Pinsa Ricotta, Petits Pois et Bacon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|---------------|
| - Pinsa (Pizza Précuite) | 1 |
| - Crème Fraîche Epaisse | 2 c à soupe |
| - Fromage "Ricotta" | 1-2 c à soupe |
| - Petits Pois | 2 c à soupe |
| - Gruyère Râpé | |
| - Bacons | 2-3 tranches |
| - Origan | |
| - Poivre | |

Recette:

- Préchauffez le four à 230°C.
- Nappez la pinsa de crème fraîche épaisse puis de ricotta. Poivrez
- Répartissez les petits pois sur le tout.
- Saupoudrez le tout de gruyère râpé.
- Déposez ensuite le bacon coupé en morceaux.
- Enfourez pour 11 à 12 minutes dans le four chaud.
- A la sortie, coupez en portions et servez sans attendre.

