EN-515

Pinsa Crème - Scamorza et Pancetta Grillée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Pinsa (Pizza Précuite)	*1*
- Crème Fraîche Epaisse	*3 c à soupe*
- Provola ou Scamorza (Fromage)	*150g*
- Pancetta (Jambon)	*6-8 tranches*
- Olives Noires	*qq. de Nyons*
- Parmesan en Bloc	
- Poivre	

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Grillez à sec les tranches de pancetta. Coupez-les en dés. Réservez.
- Coupez la scamorza en petits dés.
- Nappez la pinsa de première couche de crème fraiche épaisse puis déposez les dés de scamorza. Nappez d'une seconde couche de crème. Poivrez
- Répartissez alors les dés de pancetta grillée ainsi que quelques morceaux d'olives dénoyautées.
- Râpez fraichement un eu de parmesan sur le tout.
- Enfournez pour 11 à 12 minutes dans le four chaud.
- Après ce temps, montez la four à 210°C et poursuivez la cuisson 2 minutes.
- A la sortie, coupez en 4 portions et servez sans attendre.