



NOUVEAU



Ingédients

- Sauce Tomate
- Mozzarella
- Jambon sec
- Champignons déjà émincés
- Quelques feuilles de roquette



Pinsa Forestière

Conseils de préparation

- 1 Garnir dans l'ordre suivant votre **Pinsa** : sauce tomate, mozzarella, jambon sec et champignons.
- 2 Enfourner à 230°C pendant 5 à 7 minutes.
- 3 Déposer les feuilles de roquette.
- 4 Servir chaud.



NOUVEAU



Ingédients

- Sauce tomate
- Viande hachée
- Fromage râpé
- Poivrons rouges et verts
- Œuf
- Parmesan
- Quelques feuilles de basilic



Suggestion de présentation

Idee recette

Pinsa Bolé



Conseils de préparation

- 1 Faire revenir la viande hachée à la poêle avec un trait d'huile d'olive et couper les poivrons en lanières.
- 2 Garnir dans l'ordre suivant votre **Pinsa** : sauce tomate, fromage râpé, viande hachée, poivrons et œuf.
- 3 Enfourner à 230°C pendant 5 à 7 minutes.
- 4 Déposer les copeaux de parmesan et les feuilles de basilic.
- 5 Servir chaud.