



Pinsa au jambon de parme & roquette

Ingrédients pour 10 pinsas :

10	Pinsa, ovale, 30 x 20 cm, Art. n° 61275
700 g	purée de tomates
2 cs	herbes aromatiques
½ cc	sucre
1 cs	huile d'olive
	Sel, poivre
	Optionnel : poudre de chili
500 g	roquette
700 g	jambon de Parme
1 kg	parmesan (râpé)

Mélanger la purée de tomates, les herbes, le sucre et l'huile d'olive. Assaisonner de sel, de poivre et de poudre de chili.

Cuire les pinsas pendant 5-10 minutes à 220°C.

Garnir les pinsas de sauce tomate, de roquette et de jambon de Parme. Parsemer de parmesan. Servir.



Astuce

Garnir les pinsas selon vos envies puis les repasser au four pour environ 3 minutes.