

LA RECETTE DU CRI

PINSA À LA COPPA, TOMATES CONFITES & MOZZARELLA

Ingrédients

- 2 PINSA
- 300G DE SAUCE TOMATE BASILIC
- MOZZARELLA
- TOMATES CONFITES

- HERBES DE PROVENCE
- 200G DE COPPA
- OLIVES VERTES

Préparation

1. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 220°C.
2. PLACER LES 2 PINSA SUR UNE PALQUE DE CUISSON ET ETALER LA SAUCE TOMATE BASILIC SUR LES PINSA.
3. AJOUTER LA MOZZARELLA COUPÉE EN MORCEAUX, LES TOMATES CONFITES ET UN PEU D'HERBES DE PROVENCE.
4. ENFOURNEZ POUR 5 MINUTES DE CUISSON.
5. A LA SORTIE DU FOUR, AJOUTEZ LES TRANCHES DE COPPA ET QUELQUES OLIVES VERTES.