

PIZZA VÉGÉTARIENNE

PIZZA



4 personnes



25 min



3,8€ / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Faites chauffer votre four à 180°C
2. Egouter les légumes
3. Couper les légumes en morceaux
4. Mettre la sauce tomate sur la pâte
5. Disposer les légumes
6. Mettre l'origan
7. Découper des feuilles de basilic à la main et les disposer sur la pizza
8. Cuire vingt minutes à 180°C
9. Mettre un filet d'huile à l'ail et au piment

INGRÉDIENTS

- 1 Pâte à pizza
- 400g de Coulis de tomates à l'ancienne (La Passata) (**Réf: 602**)
- 1/3 d'un pot de Coeurs d'artichauts braisés (**Réf: 103**)
- 1/3 d'un pot de Poivrons braisés (**Réf: 104**)
- 1/3 d'un pot d'Aubergines braisées (**Réf: 100**)
- 2 cuillères à café d'Origan
- 1 filet d'Huile d'olive ail et piment (**Réf: 173**)
- 1/3 d'un pot de Tomates séchées à l'huile de tournesol (**Réf: 101**)