

## SUGGESTION DE RECETTE :

### PINSA PESTO ET ROQUETTE



## INGREDIENTS :

1 PINSA FLORELLI



PESTO FLORELLI  
900G



TOMATES  
CERISES



PIGNONS  
DE PIN



ROQUETTE



MOZZARELLA



## ETAPES DE LA RECETTE :

- COMMENCEZ PAR COUPER VOS TOMATES CERISES EN 2 ET VOTRE MOZZARELLA EN TRANCHES
- ÉTALEZ 3 À 4 CUILLÈRES À SOUPE DE PESTO FLORELLI SUR LA PINSA EN LAISSANT UN BORD D'1CM MINIMUM
- AJOUTEZ UNIFORMÉMENT MOZZARELLA ET TOMATES CERISES PUIS ENFOURNEZ LA PINSA PENDANT 6 À 7 MINUTES À 220°C
- AVANT DE DÉGUSTER, AJOUTEZ LA ROQUETTE, UN PEU DE PIGNONS DE PIN ET RÉGÁLEZ VOUS !

# La Pinsa

À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA, CUITE SUR PIERRE ET FAÇONNÉES À LA MAIN



## CONSEILS DE PREPARATION :

- CHAUFFER LE FOUR À 220°. PLACER LA PINSA AVEC SON PLATEAU SUR LA GRILLE DE CUISSON ET FAIRE CUIRE PENDANT :
- 4/5 MINUTES SI NON-GARNI AVANT LA CUISSON. A DEGUSTER AVEC UN FILET D'HUILE D'OLIVE.
- 6/7 MINUTES SI VOUS GARNISSEZ LA PINSA AVANT LA CUISSON.



SUIVEZ NOUS SUR INSTAGRAM ET  
SUR [WWW.ITALPASSION.COM](http://WWW.ITALPASSION.COM)