



PIZZA MARGARITA À LA **MOZZARELLA**

Une recette à réaliser au barbecue !

Votre fromager a sélectionné pour vous

LA MOZZARELLA TRESSE

FROMAGE AU LAIT CRU
DE BUFFLONNE FABRIQUÉ
EN ITALIE



LE SAVIEZ-VOUS ?

Cette mozzarella se distingue par sa texture plus fibreuse qui lui permet de tenir en tresse.

PIZZA MARGARITA À LA MOZZARELLA



POUR 2 GRANDES PIZZAS

PRÉPARATION : 20 MIN. / CUISSON : 30 MIN

POUR LA SAUCE TOMATE

- 6 tomates de type Roma
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de piment doux
- 20 g de cassonade

1. Commencez par préparer la sauce tomate. Pour cela mondéz les tomates (incisez le dessus des tomates en croix puis plongez-les dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes) et coupez la chair en dés.

2. Épluchez et émincez l'oignon et l'ail puis faites revenir dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive.

3. Ajoutez les dés de tomates, la cassonade et le piment et laissez mijoter le tout à découvert pendant une trentaine de minutes environ.

4. Lorsque le jus est bien évaporé, passez la sauce au mixeur plongeant et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

POUR LA GARNITURE

- 2 pâtes à pizza
- 1 mozzarella tressée
- Quelques feuilles de basilic frais
- Sel et poivre du moulin

5. Coupez la mozzarella en dés.

6. Abaissez les pâtes à pizza. Déposez les ronds de pâte sur la grille du barbecue et laissez cuire environ deux minutes (si vous avez un barbecue qui se ferme, n'hésitez pas à fermer le couvercle).

7. Retirez les pizzas et retournez-les sur un plat de façon à avoir la face cuite sous les yeux. Étalez la sauce tomate, ajoutez les dés de mozzarella et quelques feuilles de basilic. Assaisonnez de sel et poivre.

8. Faites cuire à nouveau quelques minutes le temps que le fromage soit fondu et servez sans attendre.