



PIZZA ROUGE ANTI-GASPI

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

RESTES DE PAIN BLANC
200G DE TOMATES DE TAILLE MOYENNE
½ POIVRON JAUNE
120G DE MOZZARELLA
75G DE CHORIZO
20 ML D'HUILE D'OLIVE
SEL ET POIVRE

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180 degrés.
- Couper le pain en morceaux et le mouiller à l'eau.
- Verser la moitié d'huile d'olive et saler.
- Tapiser de pain le fond d'une plaque à pâtisserie préalablement recouverte de papier sulfurisé.
- Bien aplatir avec les mains.
- Laver et trancher les tomates.
- Laver et couper le poivron en lanières.
- Couper le chorizo en tranches.
- Déposer les tranches de chorizo, les tranches de tomates et les lanières de poivrons sur la pâte.
- Verser l'huile d'olive restante.
- Saler légèrement.
- Répartir les tranches de mozzarella.
- Enfourner pour environ 20 minutes.



ALLERGÈNES : LAIT - BLÉ/GLUTEN



SUGGESTION DE PRÉSENTATION

DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

Pour 174g : Glucides : 4,2g dont
Sucres : 3,6g, Lipides : 24,5g dont
AG Saturés : 10,7g, Protéines :
14,5g, Fer : 0,4mg, Fibres : 1,0g,
Calcium : 365,6mg, Sel : 1,6g
296 Kcal

