Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Pizza alla diavola (più salsiccia)

Ingrédients

125g de mozzarella fior di latte, 100g de saucisse piquante de Sardaigne, 100g de saucisse italienne au fenouil, 400g de pâte a pizza, 25cl de purée de tomates (passata), 2 càc d'origan séché, 3 càs d'huile d'olive, 1 gousse d' ail, 1 botte de roquette, 3 piments oiseau, Sel, Poivre, Piment de cayenne,

Préparation

Etaler la pâte à pizza jusqu'à l'obtention d'une forme de la taille d'une plaque à four. Huiler la plaque et déposer la pâte,bien l'étendre avec les mains. Saler et saupoudrer d'origan, de sel et de piment de cayenne.
Couper la mozzarella et le salami piquant en tranches fines. Confectionner des boulettes de chair à saucisse de plus ou moins 2 cm de diamètre.
Etaler la purée de tomates jusqu'aux bords de la pâte sans trop en mettre. Disposer les tranches de salami et les boulettes de chair à saucisse de manière harmonieuse et saupoudrer à nouveau d'origan.
Passer au four préalablement préchauffé à 200°C pendant une quinzaine de minutes.
Sortir la pizza du four et disposer les tranches de mozzarella de manière harmonieuse et saupoudrer à nouveau d'origan.
Remettre la pizza au four pendant 5 minutes.
Couper en parts rectangulaires, verser un trait d'huile d'olive et éventuellement décorer de quelques feuilles de roquette. Servir chaud.

Commentaires

Servir avec une huile arômatisée ail-piment et/ou romarin

Notes :