



Pizza carbonara



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 pâte à pizza (prête à l'emploi)
3 tranches de lard petit-déjeuner (émincées)
1 jaunes d'œuf
1 œuf
5 cuillères à soupe de pecorinos (ou de parmesan, râpé)
1 paquet mozzarella (en morceaux)
poivre noir
huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 250 °C.
- 2.** Faites revenir brièvement le lard à la poêle et réservez-le. Battez l'œuf et le jaune d'œuf avec le fromage et le poivre noir pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez la graisse de lard de la cuisson et mélangez bien.
- 3.** Étalez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson. Couvrez du mélange aux œufs et de morceaux de mozzarella. Enfourez 10 minutes.
- 4.** Garnissez de lard.