



Pizza aux 3 tomates et à la roquette



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 pâte à pizza (prête à l'emploi)
3 cuillères à soupe de sauce tomate (h maison ou prête à l'emploi)
4 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
4 cuillères à soupe de mozzarella râpée (râpée)
1 cuillerée à thé d'oregano
1 poignée tomates cerises (grossièrement hachées)
1 poignée de tomate séchée
2 poignées roquette
1/4 oignon rouge (en lamelles)
huile d'olive
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Déroulez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson. Badigeonnez-la de sauce tomate et saupoudrez-la de parmesan, de mozzarella et d'origan. Laissez cuire pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 230 °C.
- 2.** Garnissez la pizza de tomates cerises, de tomates séchées, de roquette et d'oignon rouge.
- 3.** Aspergez-la d'huile d'olive, salez et poivrez.