

Pizza à la mortadelle et au pesto de pistaches

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

pour le pesto de pistaches :

1 poignée de pistaches (décortiquées)
1⁄2 gousse ail
1 petit pièce de parmesan
feuilles de basilic
huile d'olive
pâte à pizza (voir recette de pâte)
huile d'olive
1 pincée fleur de sel
6 tranches de mortadelle
1 bulbe de mozzarella de buffle

Méthode de préparation

1. **Préparez le pesto de pistaches : au robot ménager, mixez les pistaches, l’ail, le parmesan, le basilic et un filet d’huile d’olive.**

2. **Aspergez le fond de pizza d’un peu d’huile d’olive et parsemez-le d’une pincée de fleur de sel. Laissez cuire pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 220 °C. Garnissez-le directement de pesto, de mortadelle et de mozzarella déchirée en morceaux.**