



# 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.