# LA PIZZA GRILL'D VEGGIE

1. ***AVANT LA CUISSON***

1 Perfettissima Base Pomodoro
2 poignées de Mozzarella rapée (80 g)
Une dizaine de Champignons, coupés (50 g)
5 rondelles d'Oignons rouges (15 g)

Garnir la base de pizza avec la mozzarella râpée, les champignons et l'oignon rouge.
Faire cuire la pizza 5 min (affiner le temps de cuisson si besoin).

2. ***APRÈS LA CUISSON***

15-20 Légumes grillés (150 g)
Une dizaine de copeaux de Parmesan (15g)
Quelques brins de Roquette

Sortir la pizza du four et y ajouter les légumes grillés.
Renfourner la pizza au four 1 min.

Finir avec le Parmesan et la Roquette.