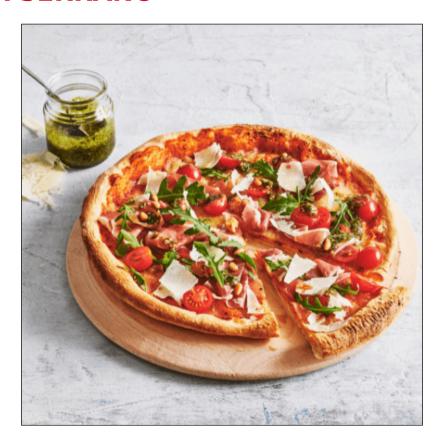


## LA PIZZA SERRANO

8 parts



## 1. AVANT LA CUISSON

- 1 Perfettissima Base Pomodoro
- 2 poignées de Mozzarella rapée (80 g)

Garnir la base de pizza avec la mozzarella râpée. Faire cuire la pizza 5 min (affiner le temps de cuisson si besoin).

## 2. APRÈS LA CUISSON

3 tranches Jambon Serrano (30 g) 5 Tomates cerises, coupées en deux (40 g) Quelques pignons de pin grillés (5g) 2 à 3 cuillères à café de Pesto (30 g) Une dizaine de copeaux de Parmesan (15g) Quelques brins de Roquette Répartir le jambon Serrano et les tomates cerises sur la pizza. Puis ajouter les pignons de pins, le pesto, le Parmesan et la roquette.