

Top'recette

à base de sauce Topla!

Pizza bolognaise et smoked meat



topla.com

Suivez-nous sur :



Recette au verso >

PIZZA BOLOGNAISE ET SMOKED MEAT



Préparation
10 minutes



Cuisson
10 minutes



Portions
4

INGRÉDIENTS

1 tasse de sauce Bolognaise Mijotée Topla!

1 pâte à pizza croûte mince de 12 po

1 tasse de fromage mozzarella râpé

1/2 tasse de fromage gruyère râpé

100 g de smoked meat émietté

1 tasse de champignons de paris tranchés

1/4 tasse de poivrons verts coupés en petits dés

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 425 °F.

MONTAGE

Sur votre pâte à pizza, étendre la sauce Bolognaise Mijotée Topla! Ajouter le smoked meat et les champignons. Dans un petit bol, mélanger les autres ingrédients (mozzarella, gruyère et poivrons verts) et étendre sur votre pizza.

Cuire au four pendant 5 minutes sur la grille du bas. Fermer le four et laisser la pizza reposer pendant 5 minutes pour une cuisson parfaite.

