



PIZZA LÉGUMES DU SOLEIL NURISHH®

Avec Nurishh® râpé végétal saveur mozzarella 500g



Préparation: 15 minutes



Cuisson: 25 minutes

INGRÉDIENTS POUR 3 PORTIONS

Pour les légumes grillés

1/2 aubergine
1/2 courgette
1 poivron rouge
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1/2 cuillère à café d'origan séché
1/2 cuillère à café d'ail en poudre
Sel et poivre

Pour le montage

1 pâte à pizza
3 cuillères à soupe de sauce tomate
100 g de Nurishh Mozzarella
4 olives vertes
3 brins de basilic frais

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Couper l'aubergine et la courgette en rondelles et le poivron en lanières. Mélanger les légumes avec l'huile d'olive, l'origan, l'ail en poudre et assaisonner.
2. Répartir les légumes en une seule couche sur une plaque antiadhésive et faire griller au four en position gril pendant 10 minutes.
3. Positionner le four à 220°C.
4. Étaler la pâte à pizza.
5. Répartir la sauce tomate, les légumes grillés, le Nurishh® Mozzarella et les olives coupées en rondelles.
6. Enfourner pendant 15 minutes environ et répartir les feuilles de basilic frais



Nurishh® râpé végétal saveur mozzarella 500g