

Temps : 20 min

Niveau : Facile

Personnes : 2

Découvrez notre nouvelle recette de pinsa aux légumes d'hiver.

Préparation

Etape 1

ÉTAPE 1

Détendre la purée de patate douce avec de la crème fraîche épaisse.

Assaisonner avec de la muscade et de la cannelle, selon votre goût.

Étaler la purée de patate douce de manière homogène sur la pinsa.

Répartir la mozzarella sur toute la surface.

Etape 2

ÉTAPE 2

Préchauffer le four à une température de 230 à 250 degrés.

Cuire la pinsa pendant environ 7 minutes, jusqu'à ce que la mozzarella soit fondue et légèrement dorée.

Etape 3

ÉTAPE 4

À la sortie du four, déposer délicatement les tranches de mortadelle sur la pinsa.

Ajouter les morceaux de butternut grillés.

Préparer une salade de cresson et l'assaisonner avec de l'huile de noix ou de noisettes.

Déposer la salade de cresson sur la pinsa en guise de garniture finale.

Bon appétit !

Etape 4

ÉTAPE 3

Pendant la cuisson de la pinsa, faire revenir les morceaux de butternut dans une poêle avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés et tendres.

Réserver.

Ingrédients



1 pièce(s) Pinsa romana



250 g Courge butternut grillée



150 g Mortadelle pistachée



230 g Mozzarella râpée gros brins



150 g Purée de patate douce



Crème fraîche épaisse



Muscade



Cannelle



Salade de cresson



Huile de noix ou de noisettes

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	771
Matières grasses (g)	4.7
Dont acides gras saturés	10.2
Glucides (g)	14.8
Dont sucres	2
Protéines (g)	7.6
Sel (g)	0.78