

Courte description : Accompagner cette recette d'une salade de cœurs d'artichauts et vinaigre balsamique, et vous obtiendrez un succulent repas.



Platina gratinés à l'ail



Accompagnement

Temps de préparation : 5 minutes

Cuisson : environs 7 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit grillé

Ingrédients : 1 Platina (pâte à pizza du commerce)

½ tasse d'huile à l'ail Jepily

½ tasse mélange fromage parmesan et romano

Assaisonnement Jepily

Sel & poivre (optionnels)

Préparation : Sur une plaque à pizza, déposez la Platina, badigeonner de l'huile à l'ail. Saupoudrez d'assaisonnement Jepily et finalement ajouter le mélange de fromage parmesan et romano.

Placer sur la grille du milieu faite griller la Platina environ 7 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit gratiné.

Retirer du feu, couper en petites pointes et les servir pour accompagner des pâtes, en remplacement du pain ou simplement en entrée.

Vous n'aurez que des éloges !

Recette offerte par : *Débora Torres*

Bon Appétit !