

Courte description : Découvrez cet heureux mélange de saveur, choisissez vos légumes selon la saison et concoctez vous cette succulente pizza.



Pizza à l'italienne

Plat principal



Temps de préparation : 20 minutes
Cuisson : 12 à 15 minutes

Ingrédients : 1 croûte à pizza précuite (du commerce)
½ tasse sauce à pizza (du commerce)
1 tasse de légumes hachés (ex : tomates, oignons brocoli, choux fleurs)
8 à 10 rondelles de jalapenos marinés Jepily (au goût)
2 c.a. soupe d'olives noires en tranches
1 tasse de mozzarella râpée
2 c.a. soupe de parmesan râpé
1 ou 2 saucisses Italiennes douces coupées en rondelles
(Dégraissées cuites au micro-onde 3 minutes et épongées)

Préparation : Chauffer le four à 400F, étendre la sauce sur la pizza et disposer les légumes, les fromages, olives, jalapenos marinés et les rondelles de saucisses.

Peut être servie chaude ou froide.

Recette offerte par : *Mes Parents Mireille & Gilles Béchard*

Bon Appétit !