



Pizza duo aux épinards et légumes méditerranéens



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

pâte à pizza (prête à l'emploi)
1 petit bocal de sauce tomate (prête à l'emploi)
1/2 poivron jaune
1/2 poivron rouge
1 paquet de jambon sec
1 sachet d'épinards (grand)
1 échalot (émincée)
1 gousse d'ail (émincée)
huile d'olive
sel et poivre
1 sachet mozzarella (râpée)
oregano

Méthode de préparation

- 1.** Déroulez la pâte à pizza et recouvrez-la d'une fine couche de sauce tomate.
- 2.** Détaillez les poivrons en lanières et faites-les revenir brièvement dans de l'huile d'olive. Salez et poivrez selon votre goût. Disposez-les sur une moitié de la pizza. Répartissez sur cette moitié le jambon sec.
- 3.** Faites revenir l'échalote et l'ail dans de l'huile d'olive. Ajoutez l'épinard et laissez cuire en remuant. Égouttez bien l'épinard et disposez-le sur la deuxième moitié de la pizza. Salez et poivrez selon votre goût.
- 4.** Répartissez le fromage sur l'ensemble de la pizza. Saupoudrez d'origan.
- 5.** Faites cuire pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.