

Pizza au saucisson Italien

4 portions

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 8 minutes

4 croûtes minces à pizza

185 ml (3/4 tasse) de sauce à pizza maison ou du commerce

400 g (14 oz) de saucisson italien, tranché mince

250 ml (1 tasse) de tomates séchées, coupées en lanières

250 ml (1 tasse) d'olives noires tranchées

Au goût, poivre du moulin

875 ml (3 1/2 tasses) de mozzarella râpée

125 ml (1/2 tasse) de parmesan râpé



■ Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). ■ Badigeonner les croûtes à pizza de sauce tomate.

■ Ajouter le saucisson, les tomates et les olives. ■ Poivrer et répartir la mozzarella sur les 4 pizzas. ■ Saupoudrer de parmesan. ■ Cuire les pizzas au centre du four environ 8 minutes

ou jusqu'à ce que le fromage et les croûtes soient dorés.

■ Servir immédiatement.

Note : Pour le choix du saucisson, allez-y selon vos préférences : piquant, à l'ail, aux herbes ou tout simplement nature.



Accord suggéré :

Lamura Nero d'Avola

Code SAQ: [10304041](#)

Prix: 12.25 \$

**Importation Épicurienne
R.A. Fortin Inc.**



**7900 boul. Taschereau, Édifice B, Suite 105
Brossard (Québec) J4X 1C2**

Tél: 450-671-0631

Fax: 450-671-2457