naan pizzas bien garnies au gyros de porc

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 oignon rouge
huile d'olive
600 grammes de gyros de porc
4 pains naan (prêts à l’emploi)
200 ml passata
150 grammes mozzarella (râpée)
1 poignée roquette

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 220 °C. Coupez l’oignon rouge en demi-rondelles.**
2. **Faites chauffer 1 cuillère à soupe d’huile d’olive dans une poêle et faites dorer le gyros de porc.**
3. **Déposez les pains naan sur une plaque recouverte de papier cuisson. Tartinez-les de passata et répartissez la mozzarella râpée. Garnissez avec le gyros et l’oignon rouge. Arrosez d’un filet d’huile d’olive et enfournez pendant environ 10 minutes, jusqu’à ce que le fromage soit bien fondu.**
4. **Terminez avec la roquette.**