Cheezy, meaty, veggie pizza

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 pâte à pizza (voir recette de base)
1 aubergine (en fines tranches)
huile d'olive (+ un filet)
125 grammes de ricotta
4 gousses d'ail (émincées)
200 grammes de viande hachée (cuite et égrenée)
50 grammes de lards en lamelles
120 grammes d'épinards (surgelés)
1 poignée d'olives noires (en rondelles)
250 grammes mozzarella (en morceaux)
sel et poivre
1 poignée de basilic
1 poignée roquette
1⁄2 oignon rouge (en fines rondelles)
1 poignée copeaux de parmesan

Méthode de préparation

1. **Faites dorer les tranches d'aubergines à l'huile d'olive et égouttez-les sur du papier absorbant.**
2. **Étalez la pâte pour en faire quatre fonds de pizza. Tartinez chaque fond de ricotta, puis parsemez d'ail, de viande hachée, de lardons, d'épinards surgelés, d'olives et de mozzarella. Salez et poivrez.**
3. **Laissez cuire chaque pizza pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 230 °C.**
4. **Garnissez de basilic, de roquette, de rondelles d'oignons rouges et de copeaux de parmesan.**
5. **Aspergez généreusement d'huile d'olive et servez.**