



Pizza au chou frisé, au poivron et aux anchois



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 pâte à pizza (voir recette de base)
huile d'olive (+ un filet)
2 gousses d'ail (émincées)
200 grammes de chou frisé (coupé grossièrement)
sel et poivre
noix de muscade
10 cuillères à soupe de sauce tomate (prête à l'emploi)
1 poivron rouge (grillé, en lamelles)
12 filets d'anchois (à l'huile)
250 grammes mozzarella (en tranches)

Méthode de préparation

- 1.** Étalez la pâte pour en faire quatre fonds de pizzas.
- 2.** Faites suer l'ail à l'huile d'olive dans une grande poêle. Ajoutez le chou frisé et remuez jusqu'à ce que les feuilles deviennent tendres. Assaisonnez bien de sel, de poivre et de noix de muscade. Égouttez le chou dans une passoire.
- 3.** Badigeonnez chaque pizza de 2 cuillères à soupe de sauce tomate. Garnissez-les de chou frisé, de lamelles de poivron, de filets d'anchois et de mozzarella.
- 4.** Aspergez d'huile d'olive et laissez cuire pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 230 °C.
- 5.** Servez immédiatement.