



Pizza à la mortadelle et au pesto de pistaches



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

pour le pesto de pistaches :

- 1 poignée de pistaches (décortiquées)
- 1/2 gousse ail
- 1 petit pièce de parmesan
- feuilles de basilic
- huile d'olive
- pâte à pizza (voir recette de pâte)
- huile d'olive
- 1 pincée fleur de sel
- 6 tranches de mortadelle
- 1 bulbe de mozzarella de buffle

Méthode de préparation

- 1.** Préparez le pesto de pistaches : au robot ménager, mixez les pistaches, l'ail, le parmesan, le basilic et un filet d'huile d'olive.
- 2.** Aspergez le fond de pizza d'un peu d'huile d'olive et parsemez-le d'une pincée de fleur de sel. Laissez cuire pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 220 °C. Garnissez-le directement de pesto, de mortadelle et de mozzarella déchirée en morceaux.