



Pizza duo avec un côté légumes et un côté pancetta



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

pâte à pizza (prête à l'emploi)
1 boule mozzarella
1/2 courgette (coupée en fines tranches)
2 mini gemmes
huile d'olive
1 poignée de pointe d'asperges vertes
sel et poivre
pancetta (quelques tranches)
150 grammes de pleurotes
copeaux de parmesan
aromates (cresson, basilic ou roquette)

Méthode de préparation

- 1.** Déroulez la pâte à pizza et garnissez-la de tranches de mozzarella.
- 2.** Enduisez les tranches de courgette d'huile et faites-les cuire dans une poêle.
- 3.** Coupez les mini romaines en deux et badigeonnez le côté coupé d'huile d'olive. Faites-les brièvement revenir dans la poêle. Procédez de même avec les asperges
- 4.** Garnissez une moitié de la pizza avec ces légumes grillés.
- 5.** Faites ensuite cuire légèrement les pleurotes dans l'huile d'olive.
- 6.** Salez et poivrez selon votre goût.
- 7.** Garnissez l'autre moitié de la pizza avec la pancetta et les pleurotes.
- 8.** Enfournez la pizza pendant 12 minutes au four préchauffé à 220 °C.



- 9.** Terminez en disposant les copeaux de parmesan et les aromates (p. ex. cresson, basilic ou roquette). Arrosez d'un filet d'huile d'olive et servez.