Difficulté : Facile Temps de préparation : 5min Temps de cuisson : 8/10min



PINSA CHORIZO, TOMATE, EMMENTAL

La pinsa est un grand classique de la cuisine italienne, réputée pour sa simplicité, légèreté et ses saveurs authentiques.

- **La Charcuterie** est sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant des saveurs traditionnelles.
- **La Pâte à pinsa et la sauce tomate** de **Stéphane** des Pâtes Fraîches.

LES INGRÉDIENTS



Pinsa
1



Sauce tomate
200g



Emmental
100g



Chorizo tranché
50g

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive
1 cs



Sel & Poivre
à votre convenance

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez votre four à 200°C (idéalement avec une pierre à pizza, si vous en avez une, ou une plaque de cuisson).

ÉTAPE 2

Garnir la pinsa : Étalez une couche uniforme de sauce tomate sur la pâte. Ajoutez le chorizo, l'emmental et l'huile d'olive

ÉTAPE 3

Cuisson : Enfournez la pizza pour environ 8/10 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et le fromage bien fondu.

ÉTAPE 4

Laissez refroidir quelques minutes à la sortie du four avant de la trancher.