Difficulté : Facile Temps de préparation : 15 min Temps de cuisson : 10 min



PINSA ROQUETTE, COPPA ET MOZZARELLA

Une pinsa croustillante et légère garnie à chaud de mozzarella fondante, puis surmontée de coppa, roquette fraîche et d'un filet d'huile d'olive pour un équilibre parfait entre gourmandise et fraîcheur.

- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.
- **La Mozzarella et la Pinsa** de **Stéphane** des Pâtes Fraîches
- **La Charcuterie** est sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant des saveurs traditionnelles.

LES INGRÉDIENTS



Pinsa
1



Coppa
5 tranches fines



Mozzarella
1



Roquette
1 poignée



Copeaux de parmesan
30grs

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive
selon votre goût

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez votre four à 200°C

ÉTAPE 2

Déchirez la mozzarella et disposez la sur la pâte

ÉTAPE 3

Enfournez la pinsa pour environ 7 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et croustillante, et que la mozzarella soit fondue.

ÉTAPE 4

À la sortie du four, ajoute la coppa, la roquette fraîche, un filet d'huile d'olive, un peu de poivre, et des copeaux de parmesan.

ÉTAPE 5

Laissez refroidir quelques minutes avant de servir.

ÉTAPE 6

Dégustez.