DUETTO POUR 2 (OU 4)

Pizza Americana et spaghetti de Bologne

Prép. 5 m | Cuisson 20 m | Portions 2 ou 4

INGREDIENTI

1/2 boule de pâte (2 ou 4)
Sauce tomate basilic
Tranches de pepperoni
Poivrons verts
Champignons
Fromage mozzarella

PLATS DE PÂTES
Pâtes cuites
Sauce napoletana
Sauce de Bologne

ACCOMPAGNAMENTI

Bouteille de vin

Tranches de pain à griller
Tartinade à l'ail

PREPARAZIONE

UNO Ouvrez une bouteille de vin et servez-vous un verre!

DUE Préchauffez le four à 400° F. Tapissez une plaque de cuisson de la feuille de papier sulfurisé.

TRE Saupoudrez un peu de farine sur le comptoir. Roulez chacune des demi-boules de pâte dans la farine.

QUATTRO Prenez la pâte dans vos mains et étirez-la. La pâte va se réchauffer et s'étirer de mieux en mieux. Saupoudrez-la de nouveau de farine et étirez-la avec un rouleau à pâte pour en faire un ovale d'environ 12 cm x 25 cm.

CINQUE Déposez les pâtes sur la plaque de cuisson et répartissez uniformément la sauce tomate basilic sur la pizza.

SEI Ajoutez tour à tour les tranches de pepperoni, le fromage, les poivrons et les champignons.

SETTE Faites cuire au centre du four pendant 20 minutes (le temps de cuisson peut varier en fonction du type de four).

OTTO Pendant ce temps, versez les deux contenants de sauce dans une casserole. Ajoutez les pâtes et mélangez. Réchauffez à feu moyen 5 minutes.

NOVE Sortez la pizza du four, versez les pâtes dans une assiette.

DIECI Tartinez les tranches de pain et grillez environ 1 minute de chaque côté, au four à gril, sur le BBQ ou à la poêle jusqu'à ce que le pain soit doré.

UNDICI Dégustez!

PACINI

***NOTA BENE** – Ce délice doit être consommé dans les 24 heures.*

CUCINARE CON PACINI