



Pizza-Escargots au Salame Gran Riserva et courgettes

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 pâte à pizza prête à dérouler
- 160g pesto aux tomates
- 4 courgettes rondini
- 240g Salame Gran Riserva
- 200g fromage à pizza
- 4EL origan séché
- 4 gousses d'ail
- à v. sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 220 degrés (chaleur en haut et en bas).
2. Couper les courgettes en petits morceaux. Hacher l'ail. Réserver.
3. Couper les rondelles de Salame Gran Riserva en fines bandes et réserver.
4. Abaisser la pâte à pizza et l'enduire de pesto de tomates. Important: conserver environ 5 cm sur le bord. Répartir les légumes et les bandes de salami sur le pesto. Saler et poivrer. Saupoudrer d'origan séché.
5. Enrouler la pâte, couper en tranches d'environ 3 cm d'épaisseur et la placer sur une plaque avec du papier sulfurisé. Saupoudrer de fromage râpé.
6. Cuire au centre du four pendant 15 à 20 minutes et servir.