



Pizza à l'oignon, à la Salsiccia avec Piment du Tessin et à la roquette

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 800g pâte à pizza
- 4 oignon rose
- 400g pulpe de tomate
- 400g mozzarella «fiordilatte »
- 4 Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 4 bouquet de roquette
- à v. huile d'olive
- à v. sel

Préparation

1. Allumer le four à 220°.
2. Tapisser une plaque à four de papier sulfurisé.
3. Avec les mains graissées d'huile, abaisser la pâte en un disque d'environ 3 mm d'épaisseur et laisser reposer.
4. Egoutter soigneusement la mozzarella, couper en tranches et laisser égoutter sur du papier absorbant, en changeant souvent le papier.
5. Égoutter rapidement la pulpe de tomate, et l'étaler sur le disque de pâte en laissant un centimètre de bord libre et cuire au four pendant 10 minutes.
6. Pendant ce temps, éplucher les oignons, les découper en quartiers de 4-5 mm et les faire mijoter doucement pendant 5 minutes avec 4 cuillères à soupe d'huile dans une poêle antiadhésive.
7. Retirer le boyau de la Salsiccia al Peperoncino Ticinese, l'émietter grossièrement et faire revenir dans une poêle antiadhésive avec 2 cuillères à soupe d'huile pendant 4-5 minutes.
8. Retirer la pizza du four, farcir avec la mozzarella, l'oignon et la saucisse à rôti et poursuivre la cuisson pendant 8 - 10 minutes ou jusqu'à ce que les bords de la pâte soient dorés.

9. À l'extérieur du four, saupoudrer la pizza de la roquette et servir en tranches.