



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Pinsa Genovese : pesto & roquette

Pour 2 personnes | Très facile

20 min | **4.13€** La portion (prix indicatif)



La pinsa - une révélation !

La pinsa est une sorte de fougasse ou pizza traditionnelle

italienne à base de différentes farines et avec un temps de levage prolongé.

Le résultat c'est quoi ? Un croquant exceptionnel, une très bonne digestibilité qui donne envie d'en manger une 2ème, c'est sûr, on devient addict !

Ici, une recette inspirée de l'Amatriciana.

Les ingrédients

- **1 unité** de Pinsa (pâte)
- **40 g** de Pesto de basilic
- **125 g** de Tomate cerise
- **100 g** de Mozzarella à cuire
- **20 g** de Pecorino râpé
- **20 g** de Pignon de pin
- **30 g** de Roquette

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 10 min



Attente : 0 min

Note : le temps de cuisson est donné à titre indicatif et dépendra de votre four. Adaptez-le donc en fonction de votre four et fiez-vous à la couleur de la cuisson de la pâte et celle du fromage.

Pour une meilleure cuisson de la pâte, placez une plaque de four au milieu de votre four en même temps qu'il préchauffe. Faites ensuite glisser la pinsa dessus pour la cuire.

- 1 Préchauffez votre four à 240°C en chaleur traditionnelle.

- 2 Coupez une quinzaine de tomates cerises en 2.
- 3 Si vous avez choisi une mozzarella en bloc, épongez-la. Coupez $\frac{1}{4}$ en tranches fines.
- 4 Placez la pâte à pinsa sur une plaque de four + papier cuisson.
- 5 Étalez 3 à 4 càs de pesto dessus en laissant un bord d'1 cm minimum.
Pas besoin d'en mettre trop, sinon la pâte perdra de son croustillant.
- 6 Ajoutez uniformément dessus les tranches de mozzarella, les tomates cerises et finissez en parsemant 1 poignée de parmesan râpé.
- 7 Enfournez environ 8 - 10 minutes. Surveillez votre pinsa ! La pâte doit être dorée et crouillante, et le fromage gratiné.
- 8 Au moment de manger, ajoutez dessus 1 poignée de roquette et 1 càs de pignons de pin.
Servez avec une salade bien vinaigrée en assaisonnement. Buon Appetito !