



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Pinsa courgette & scamorza fumée

 Pour 2 personnes

 Très facile

 20 min

3.90€ La portion (prix indicatif)



La pinza - une révélation !

La pinza 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 avec un duo courgette et scamorza.

Les ingrédients

- **1 unité** de Pinsa (pâte)
- **100 g** de Mozzarella à cuire
- **60 g** de Mascarpone
- **25 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **100 g** de Scamorza fumée
- **0.5 pièce** de Courgette
- **0.5 c à c** de Ail en poudre

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 pinza dessus pour la cuire.

- 1 Préchauffez votre four à 230°C en chaleur traditionnelle.
- 2 Si vous avez choisi une mozzarella en bloc, épongez-la. Coupez ¼ en tranches fines. Coupez 100 g de scamorza en tranches fines.
- 3 Lavez et coupez ½ courgette en tranches très fines.
- 4 Pendant ce temps, mélangez 2 belles càs de mascarpone (soit 60 g) et 2 càs de crème liquide (25 ml). Poivrez et ajoutez d'½ càc d'ail en poudre.
- 5 Placez la pâte à pinsa sur une plaque de four + papier cuisson.
- 6 Étalez le mélange au mascarpone dessus en laissant un bord d'1 cm minimum. Répartissez dessus les tranches de courgettes Salez, poivrez et arrosez-les d'un filet d'huile d'olive. Ajoutez dessus la mozzarella et la scamorza.
- 7 Enfournez environ 8 - 10 minutes. Surveillez votre pinsa ! La pâte doit être dorée et croustillante, et les fromages bien gratinés.
- 8 Servez avec une salade bien vinaigrée en assaisonnement. Buon Appetito !