

Pizza multicolore au fromage en grains



6 portions



45 minutes

INGRÉDIENTS

Wrap

454 g (1 livre) de pâte à pizza surgelée, dégelée
60 ml (1/4 tasse) de pesto
3 poivrons jaunes grillés coupés en lanières, bien égouttés
3 poivrons rouges grillés coupés en lanières, bien égouttés
125 ml (1/2 tasse) d'oignons finement ciselés
80 ml (1/3 tasse) d'olives noires dénoyautées, coupées en deux
250 ml (1 tasse) de fromage en grains KingseyMD
15 ml (1 c. à table) de basilic ou d'origan frais, ciselé
Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

Étape 1

Préchauffer le four à 200 °F (400 °F).

Étape 2

Couper la pâte à pizza en 6 morceaux. Sur une surface enfarinée, abaisser la pâte en 6 rectangles d'environ 7,5 cm x 15 cm (3 po x 6 po). Déposer sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin. À l'aide d'un pinceau, badigeonner une mince couche de pesto sur chaque pizza.

Étape 3

Répartir également le reste des ingrédients, à l'exception des herbes fraîches, puis assaisonner au goût.

Étape 4

Cuire au four, sur la grille du bas, de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage commence à dorer et que la croûte soit craquante.

Étape 5

Au moment de servir, parsemer de basilic frais.