



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Pizza Puttanesca

Pour 6 personnes | Très facile

22 min | **1.50€** La portion (prix indicatif)



Comme la sauce puttanesca mais en version pizza.
Sauce tomate + mozzarella + anchois + câpres + olives noires

Les ingrédients

- 1 pièce de Pâte à pizza
- 1 pièce de Mozzarella
- 100 g de Coulis de tomate
- 30 g de Filet d'anchois à l'huile
- 15 g de Câpre
- 40 g de Olive noire dénoyautée

Étapes de préparation



Préparation : 7 min



Cuisson : 15 min



Attente : 0 min

- 1 Préchauffez votre four à 210°C en chaleur tournante (ou 230°C en chaleur traditionnelle).
- 2 Épongez la mozzarella pour enlever l'excédent d'eau. Coupez-la en tranches (8-10).
- 3 Déroulez la pâte à pizza sur la plaque de four.
- 4 Étalez 100 g de sauce tomate dessus en laissant un bord d'1 cm minimum.
- 5 Ajoutez dessus les tranches de mozzarella, 30 g de filets d'anchois (entiers ou en morceaux), 15 câpres puis 40 g d'olives noires.
- 6 Enfournez tout en bas du four pendant une quinzaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit cuite (vérifiez bien le dessous) et la mozzarella gratinée.

- 7 Servez aussitôt avec une salade bien vinaigrée en assaisonnement.