



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Pinsa aux fromages

Pour 2 personnes | Très facile

20 min | **4.09€** 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 fondante aux fromages : mozza, scamorza, gorgonzola.

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
- **60 g** de Gorgonzola

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 240°C en chaleur traditionnelle.

- 2 Si vous avez choisi une mozzarella en bloc, épongez-la. Coupez $\frac{1}{4}$ en tranches fines. Coupez 100 g de scamorza en tranches fines.
- 3 Mélangez 2 belles càs de mascarpone, soit 60 g et 2 càs de crème liquide, soit 25 ml. Poivrez.
- 4 Placez la pâte à pinsa sur une plaque de four + papier cuisson.
- 5 Étalez le mélange au mascarpone dessus en laissant un bord d'1 cm minimum. Répartissez dessus les tranches de mozzarella et de scamorza, et des noix de gorgonzola.
- 6 Enfournez environ 8 - 10 minutes. Surveillez votre pinsa ! La pâte doit être dorée et croustillante, et les fromages bien gratinés.
- 7 Servez avec une salade bien vinaigrée en assaisonnement. Buon Appetito !