



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Pinsa jambon cru, burrata & sauge

 Pour 2 personnes

 Très facile

 22 min

5.57€ 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 au jambon cru, burrata et sauge.

Les ingrédients

- **1 unité** de Pinsa (pâte)
- **100 g** de Sauce tomate pour pizza
- **1 pièce** de Burrata nature
- **4 tranche** de Jambon cru
- **30 g** de Roquette
- **3 brin** de Sauge fraîche

Étapes de préparation



Préparation : 12 min



Cuisson : 10 min



Attente : 0 min

- 1** 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.

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

- 3 Placez la pâte à pinsa sur une plaque de four + papier cuisson.
- 4 Étalez 3 à 4 càs de sauce tomate dessus en laissant un bord d'1 cm minimum.
Pas besoin de mettre trop de sauce, sinon la pâte perdra de son croustillant.
Ajoutez dessus les feuilles de sauge..
- 5 Enfournez environ 5 minutes pour dorer la pâte.
- 6 Ajoutez 1 poignée de roquette sur la pinsa cuite, puis 4 tranches de jambon cru grossièrement déchirées à la main. Finissez avec la burrata.
- 7 Servez avec une salade bien vinaigrée en assaisonnement. Buon Appetito !