



Pizza britta

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 4 min

INGRÉDIENTS

- 2 pâtes à pizza
- 250g de sauce tomate
- 300g de ricotta
- 60g de saucisson à l'ail
- Huile de friture

Coupez le saucisson à l'ail et les feuilles de basilic en petit morceaux.

Mélangez le basilic et la ricotta.

Une fois les pâtons bien levés, étalez-les avec vos mains en un disque de 30 cm de Ø.

Étalez de la sauce tomate puis garnir avec la farce, repliez-en deux comme une demi-lune en soudant bien les bords.

Faites chauffer l'huile de friture et faire cuire chaque pizza 2 min par face environ.

Retirez à l'aide d'une écumoire et déposez sur du papier absorbant. Dégustez bien chaud.