

Pizza au chorizo et gorgonzola

Ingrédients(pour 4 personnes)

1 pâte à pizza

1 chorizo doux

200g de gorgonzola

½ bouquet de basilic

200g de mozzarella

20cl de sauce tomate(passata)

poivre

Préparation

1)Préchauffez le four à 240°C.

Pelez le chorizo et émincez-le en fines tranches.Coupez le gorgonzola en lamelles.Egouttez la mozzarella et détaillez-la en tranches.

2)Lavez,sécher puis éffeuillez le basilic.Réservez quelques feuilles pour la déco,puis ciselez le reste,et incorporez-le dans la sauce tomate.

3)Abaissez la pâte à pizza.Répartissez la sauce dessus,puis les rondelles de chorizo et les deux fromages.Enfournez pour 15 minutes.Poivrez et décorez de feuille de basilic avant de servir .

1 recette par personne

Matériel

1 tourtière