Pizza Napolitaine

Les ingrédients

- 1 Pâte à Pizza à l'huile d'olive HERTA®
- 70g de sauce tomate arrabiata
- 125g de mozzarella
- 50g d’olives
- 50g de filets d'anchois
- 5 câpres
- Optionnel : une poignée de roquette

Préparation:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Déroulez la **pâte à pizza à l'huile d'olive HERTA®** avec son papier sulfurisé.
- Étalez la sauce arrabbiata en restant à 1 cm du bord. Coupez la mozzarella en morceaux et disposez-la sur la pizza. Ajoutez les olives, les câpres et les filets d'anchois. Assaisonnez selon votre goût.
- Faites cuire au four pendant 16 minutes. Pour finir, servez avec une poignée de roquette.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Pizza**

Personnes: **2**