



## **Pizza à l'italienne au Jambon Serrano et Mozzarella**

### **Les ingrédients**

- 1 Pâte à Pizza Fine et Ronde HERTA
- 4 tranches de Jambon Serrano HERTA Tradición
- 150 g de tapenade (tomates ou paprika)
- 60 g de tomates cerises
- 1 boule de mozzarella (125 g)
- Huile d'olive, pignons de pin, roquette

### **Préparation:**

- Préparation: Préchauffez le four à 220°C et sortez la Pizza Fine et Ronde HERTA du réfrigérateur. Coupez les tomates cerises en deux. Egouttez la mozzarella.
- Déroulez la pizza HERTA avec son papier sulfurisé sur votre plan de travail. Recouvrez la surface de tapenade.
- Disposez les tomates cerises. Déchirez et disposez la mozzarella en morceaux. Arrosez d'huile d'olive et assaisonnez de poivre et de sel.
- Faites cuire pendant 15 minutes dans le four à mi-hauteur jusqu'à ce que la mozzarella soit fondue. Rajoutez les tranches de Jambon Serrano HERTA Tradición, les pignons de pin et servez avec de la roquette.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **2**