



Pizza Bianco: ricotta, épinards, olives et jambon

Les ingrédients

- 1 Pâte à Pizza Fine et Ronde HERTA
- 4 tranches de Jambon Supérieur HERTA
- 40 g d'épinards frais
- 200 g de ricotta
- 30 g d'olives noirs
- 20 g de copeaux de parmesan
- huile d'olive, thym frais

Préparation:

- Préparation : Préchauffez le four à 220°C et sortez la Pizza Fine et Ronde Herta® du réfrigérateur. Faites blanchir les épinards frais et égouttez-les.
- Déroulez la pizza HERTA avec son papier sulfurisé sur votre plan de travail. Recouvrez la surface de ricotta.
- Disposez les olives noirs, le Jambon Supérieur HERTA et les épinards frais. Rajoutez quelques branches de thym. Arrosez de l'huile d'olive et assaisonnez de poivre et de sel.
- Faites cuire pendant 15 minutes dans le four à mi-hauteur. Servez avec des copeaux de parmesan.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **2**