Pizza Bianca: jambon, ricotta, épinards

Les ingrédients

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

Préparation:

- Préparation : Préchauffez le four à 220°C et sortez la **Pâte à Pizza Fine & Ronde HERTA®** du réfrigérateur. Faites blanchir les épinards frais et égouttez-les.
- Déroulez la pâte à pizza HERTA avec son papier sulfurisé sur votre plan de travail. Recouvrez la surface de ricotta.
- Disposez les olives noirs, le **Jambon SUPERIEUR HERTA** et les épinards frais. Rajoutez quelques branches de thym. Arrosez d’huile d’olive et assaisonnez de poivre et de sel.
- Faites cuire pendant 16 minutes dans le four à mi-hauteur. Servez avec des copeaux de parmesan.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **2**