Pizza veggie aux artichauts, olives et pesto

Les ingrédients

- 1 Pâte à pizza fine & rectangulaire HERTA
- 400g de tomates cerises
- 190g d’artichauts à l’huile
- 30g d’olives noires
- 1 oignon rouge
- 1 pot de pesto
- 1 boule (1x 125 g) de mozzarella
- 250g de ricotta
- Huile d’olive, roquette, basilic frais

Préparation:

- Préparation : Préchauffez le four à 220°C. Sortez la Pâte à pizza fine et rectangulaire HERTA du réfrigérateur. Coupez l’oignon en tranches. Coupez les tomates moyennes en deux et les grandes tomates en tranches. Les petites tomates resteront entières. Égouttez la mozzarella.
- Déroulez la Pâte à pizza HERTA avec son papier sulfurisé sur votre plan de travail et percez quelques trous dans le fond. Pliez les bords.
- Recouvrez la surface de ricotta et dessus, de pesto. Disposez les tomates, les artichauts, les olives et l’oignon rouge par-dessus. Coupez la mozzarella en morceaux. Arrosez d’huile d’olive et assaisonnez de poivre et de sel. Enfournez prudemment la pizza dans le four.
- Faites cuire pendant 15-20 minutes dans le four à mi-hauteur jusqu’à ce que la mozzarella soit fondue. Servez avec de la roquette et du basilic frais.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **1**