

PIZZA ROLLS au jambon et à la mozzarella

Ingrédients :

500gr de pâte à pizza maison ou achetée – 4 tranches de jambon de Paris – 200 gr de mozzarella – 1 pot de pesto – 2 cuillère à soupe de farine – 1 cuillère à soupe d'huile d'olive – poivre du moulin

Préparation :

Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte à pizza en un rectangle sur 3 mm d'épaisseur

Taillez la mozzarella en fines tranches.

Badigeonnez la pâte de pesto, garnissez-la de tranches de jambon et de mozzarella.

Donnez un généreux tour de moulin à poivre.

Roulez le rectangle en un long boudin en le serrant bien.

Réservez- le 20 minutes dans le congélateur.

Préchauffez le four sur thermostat 7 (210°)

Sortez le boudin de pâte du congélateur et détaillez-le en tronçons de 4 cm de large

Placez-les dans un plat à four haut huilé sans trop les serrez

Badigeonnez la surface des tronçons avec le restant d'huile d'olive.

Enfournez et laissez cuire 15-20 minutes.

Servez chaud.

On peut changer les ingrédients en fonction de vos envies.

Anne-Marie

