



Suggestion de présentation

Difficulté



Budget



Préparation



Ingrédients pour 10 personnes

Pesto Verde Panzani Maestro	0.13 Kilo(s)
Coeurs d'artichauts	6
Courgette(s)	0.5
Crevette(s) décortiquée(s)	0.25 Kilo(s)
Huile d'olive PM	0.04 Litre(s)
Mozzarella râpée	0
Pâte à pizza	0.25 Kilo(s)
Sel et poivre du moulin PM	0
Tomate(s)	1

Mise en œuvre

1. Préchauffer votre four à 260°C (Th 7-8)*.
 2. Faire chauffer l'huile dans une poêle, à feu moyen.
– Ajouter la courgette et faire cuire 2 minutes, à feu vif.
 3. Faire mariner les coeurs d'artichauts dans l'huile, les égoutter et les couper en deux.
 4. Ajouter les crevettes à cette préparation et assaisonner.
– Poursuivre la cuisson 2 minutes à feu vif et réserver.
 5. Etaler le Pesto Verde sur la pâte, garnir avec les tranches de tomates et couvrir de mozzarella.
 6. Faire cuire environ 10 minutes puis quelques minutes avant la fin de la cuisson, garnir la pizza de crevettes et du mélange aux légumes.
– Poivrer et terminer la cuisson.
- * temps et température de cuisson à ajuster selon process et matériel de cuisson.



Les produits Panzani Food Service pour cette recette

