

Temps de cuisson : 5 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 4 pizzas



Pizza à la saucisse

Ingédients :

- 4 pains naan
- 1 pot de salsa Tostitos (prenez de la douce pour les enfants)
- 1 oignon rouge coupé en fines lamelles
- 2 poivrons rouges coupés en fines lamelles
- 1 courgette coupée en tranches
- 2 tasses de fromage râpé
- 3 saucisses italiennes qui ont été bouillies et coupées en tranches
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Marche à suivre :

1. À feu moyen-vif, faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Ajouter les saucisses et bien les faire dorer.
2. Retirer les saucisses et ajouter, dans la même poêle, les légumes. Faire revenir 2 minutes en grattant le fond de la poêle pour donner plein de goût aux légumes!
3. Mettre les pains naan sur une plaque à biscuits. Étendre la salsa sur les pains naan. Ajouter les saucisses, les légumes et le fromage.
4. Comme tous les ingrédients sont chauds, il suffit de passer les pizzas sous le grill pendant 2 minutes.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2016/01/les-soupers-1010-pizza-la-saucisse-video.html>