

Spezialitads dal Grischun



PIZZA GRISONNE

La spécialité du pays romanche, simple mais raffinée

Ingrédients

(pour 4 portions)

Ingrédients pour la pizza

300 à 400 g de pâte à pain ou à pizza

Ingrédients pour la farce

150 g de gruyère ou de mozzarella qui fond rapidement

50 g de parmesan fraîchement râpé

3 à 4 grandes tomates ou une boîte de tomates pelées (400 g)

1 à 2 gousses d'ail

sel, poivre, origan

6 à 8 olives noires

2 cuill. à soupe d'huile d'olive

100 g de viande des Grisons coupée fin, de jambon cru ou de lard cru (ou viande des Grisons Alumettes)

150 g de rucola finement coupée

Enlevez les pépins des tomates pelées, versez-les dans une passoire et laissez bien égoutter. Coupez les tomates en quatre et garnissez-en la pâte. Pressez la gousse d'ail dessus et répartissez les olives. Assaisonnez le tout avec de l'origan, du sel et du poivre. Distribuez le fromage râpé ou les tranches de mozzarella sur la pâte, faites cuire la pizza pendant 10 à 15 minutes dans le four à environ 220 ° C.

- Entre-temps, lavez la rucola, hachez-la grossièrement et mélangez-la avec du parmesan et de l'huile d'olive. Après 15 minutes de cuisson, sortez la pizza du four et garnissez-la à chaud avec la spécialité de viande des Grisons coupée fin ainsi que le mélange de rucola et de fromage. Remettez la pizza de nouveau 8 à 10 minutes au four. Coupez-la en morceaux et servez-la tout de suite sur des assiettes chaudes

Préparation

(Préliminaires: 20 minutes, temps de préparation: environ 30 minutes)

- Répartissez la pâte sur une plaque ronde.