



Pizza Epinards Trois fromages

Je fais comment ?

1. Préparez la pâte à pizza et étalez-la sur une feuille de papier sulfurisé. Placez la pâte sur une plaque à pizza. Préchauffez le four à 220°C.
2. Faites décongeler les épinards au micro-ondes. Laissez-les égoutter. Puis, incorporez la ricotta, le sel, le poivre et la muscade.
3. Tapissez la pâte à pizza d'épinards. Coupez la mozzarella en rondelles et disposez-les sur les épinards. Saupoudrez de parmigiano. Ajoutez un filet d'huile d'olive et enfournez 20 mn. **Source :** Aude - Le 29 décembre 2006 -
Mon mec me dit qu'une pizza avec des épinards, c'est pas une vraie pizza ! Oui et bien moi, j'ai décidé de faire la révolution contre la tomate ! Et encore dans un grand élan de gentillesse, je n'ai pas utilisé de fromage de chèvre car il n'aime pas ça mais je vous le recommande fortement ...

Ingrédients

- 1 pâte à pizza
 - 250 g d'épinards surgelés
 - 2 C.à s de Ricotta
 - 1 boule de Mozzarella
 - 50 g de Parmigiano Reggiano
 - Sel & Poivre
 - Muscade
 - Huile d'olive
- Cuisson : 20 mn