



PIZZA AUX BOCCONCINI *et au pesto*

12 amuse-gueule

- | | | | |
|-------|--|-----------|--|
| 2 | croûtes à pizza de 15 cm
(6 po) de diamètre | 2 | |
| 45 ml | sauce au basilic, pesto
PASTENE | 3 c. à s. | |
| 3 à 4 | boules de fromage
bocconcini | 3 à 4 | |
| ½ | bocal (265 ml/8½ oz)
de bruschetta à l'italienne
PASTENE, égouttée | ½ | |
| | huile d'olive extra vierge
PASTENE | | |
| | origan séché | | |
- Préchauffer le four à 250 °C (475 °F). Badigeonner les plats à pizza d'huile d'olive et y déposer les croûtes à pizza.
 - Étaler uniformément la sauce au basilic sur les croûtes. Trancher les boules de fromage bocconcini et les répartir entre les croûtes. Garnir de bruschetta, arroser d'huile d'olive et parsemer d'origan.
 - Faire cuire au four de 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que les croûtes soient brun doré. Couper chaque pizza en 6 parts et servir comme entrée.