

# RECETTE

## MELANGE MALIN ITALIEN



### Ingédients

- 1 pâte à pizza
- 2 steaks hachés, ou viandes hachées
  - 1 oignon
  - Poivre à l'ail Ducros
  - Persil Ducros
- Sauce tomate pour pizza
  - Huile d'olive
- Fromage râpé (emmental)
  - Sel



# Pizza bolognaise

## PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
- Déroulez sur votre plat la pâte à pizza.
- Épluchez et émincez l'oignon.
- Faites revenir la viande hachée et l'oignon à la poêle avec un filet d'huile d'olive. Faites colorer légèrement tout en remuant de temps en temps.
- Salez et poivrez. Mélangez. Réservez hors du feu.
- Étalez la sauce tomate sur votre pâte à pizza.
- Répartissez la viande hachée par-dessus et saupoudrez de persil.
- Ajoutez le fromage râpé.
- Vous pouvez répartir quelques morceaux de tomates cerises sur le dessus (facultatif)
- Pour finir, saupoudrez de mélange marin Italien
- Enfournez et laissez cuire entre 20 et 25 minutes.

Bon appétit !