

# Pizza Balsarucola



Pour  
1 pizza



Préparation  
5 minutes

## Ingédients

<b>Mozzarella râpée 45% MG/ES Cantadora</b>	QS
<b>Burrata Bontà Viva</b>	QS
<b>Sauce tomate</b>	QS
<b>Tomates cerises</b>	QS
<b>Roquette</b>	QS
<b>Pignons de pin</b>	QS
<b>Olives vertes</b>	QS
<b>Crème de balsamique</b>	QS
<b>Huile d'olive</b>	QS

## Les étapes de la recette

- Abaisser la pâte à pizza.
- Couper les tomates cerises en deux.
- Étaler la sauce tomate sur la pâte, y parsemer la Mozzarella Cantadora et y répartir les tomates cerises.
- Enfourner.
- Diviser la Burrata Bontà Viva en trois morceaux et la disposer sur la pizza à la sortie du four.
- Répartir la roquette, les olives et parsemer de pignons de pin torréfiés.
- Arroser la pizza d'un filet d'huile d'olive et d'un trait de crème de balsamique avant de servir.

## Pour réaliser cette recette



Burrata congelée



Mozzarella 45% MG/ES Râpée

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)