

POUR 2 PERSONNES

PIZZA AUX COURGETTES, AUX TOMATES ET AUX OLIVES VERTES



Temps estimé : 30 min (18 min prépa / 12 min cuisson)

INGRÉDIENTS :

- 2 cuil. à soupe de ricotta allégée
- 2 pains pita au blé complet
- 2 courgettes moyennes coupées en lamelles
- 100 g de tomates cerises multicolores coupées en fines rondelles
- 30 g de billes de mozzarella grossièrement déchiquetées
- 4 olives vertes farcies au piment, coupées en fines rondelles
- 20 g de pousses d'épinard

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 200°C.

Lavez et coupez les légumes et la mozzarella.

Parsemez la ricotta sur les pitas puis garnissez avec les courgettes, les tomates, les billes de mozzarella et les olives.

Faites cuire au four 12 minutes. Parsemez de pousses d'épinard avant de servir.

BON APPETIT LES CHATS !

