

PIZZA BOLOGNAISE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [CUISINE AZ](#)

Ingrédients :

- 1 pâte à pizza (500 g)
- sauce bolognaise recette [ICI](#) en divisant les quantités de moitié
- 150 g de mozzarella
- 1 c à s d'huile d'olive

Préparation :

- préchauffer le four à 200°C
- Réaliser votre pâte à pizza, faire une pâte assez épaisse
- L'abaisser au rouleau sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé
- étaler la sauce bolognaise par dessus
- parsemer de mozzarella
- arroser d'un filet d'huile d'olive
- cuire à 200°C pendant 20 minutes

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.