



Pizza sur pain plat à la méditerranéenne

New

Des cubes petit-déjeuner avec pelure Lamb Weston Private Reserve™ sont disposés en couches sur du pain naan avec du pesto et de la mozzarella râpée, puis cuits au four à la perfection et garnis de savoureux prosciutto et de roquette fraîche.

INGRÉDIENTS

Cubes petit-déjeuner avec pelure Lamb Weston Private Reserve™ (32N)

- 1 pain naan
- 2 c. à soupe de pesto
- 2 tranches de prosciutto
- 1/3 de tasse de mozzarella râpée
- 1/3 de tasse de roquette

CONSIGNES

1. Préparer les cubes de pommes de terre pour déjeuner selon les instructions du fabricant.
2. Garnir le pain naan de pesto, de mozzarella et de pommes de terre sautées. Cuire dans un TurboChef BULLET™ Encore 2 pendant 45 secondes à 500 °F, avec un débit d'air de 100 % et une puissance micro-ondes de 30 %.
3. Retirer du four et de la plaque, puis couper en 4 pointes. Garnir de prosciutto et de roquette.
4. Servir.

Rendement

1 à 2 portions