

# Pizza Marinara |

## Recette pour 4 pizzas

### Description

Une pizza traditionnelle de Naples.

### Ingrédients

#### Pizza Marinara

- 4 Boule(s) Pâte à pizza
- 16 Cuil. à soupe Sauce tomate
- 16 Gousse(s) Ail
- 4 Cuil. à thé Origan séché
- 20 Unité(s) Feuille(s) de basilic
- 4 Filet Huile d'olive

### Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **Grill** à **450 F°**

#### Mise en place

Hachez vos gousses d'ail.

Effeuillez votre basilic.

#### Pizza

#### **Première cuisson**

Posez la crêpière en fonte sur le feu, déposez la pâte étalée au diamètre de la poêle.

Étalez votre sauce tomate, parsemez votre ail, votre origan et quelques feuilles de basilic. Finissez avec un filet d'huile d'olive.

#### **Deuxième cuisson**

Transférez votre crêpière dans votre four sous le grill pour terminer la cuisson (attention à la coloration)

A la sortie, ajoutez encore quelques feuilles de basilic.

**Bon appétit!**