

Pizzadillas : Pizzas express



Je me suis inspirée d'une recette allemande du blog [Wunderweib](#) pour réaliser ces pizzadillas express (prêtes en 30 minutes).

Pour 3 pizzadillas

Préparation: 5-10 minutes

Cuisson: 20-25 minutes

3 tortillas; 400g de sauce tomates basilic; 1 boule de mozzarella; de l'emmental; 1 poivron; du jambon serrano, du salami; de l'origan



Préchauffez le four à 200°C.

Faites chauffer de l'huile dans une poêle. Faites dorer chaque tortilla pendant une minute puis retournez-les et faites cuire

encore 1 à 2 minutes.



Posez les tortillas sur des plaques de cuisson. Préparer chaque pizzadilla en recouvrant les tortillas de 2-3 c. à s. de sauce tomates.

Recouvrez avec les ingrédients choisis: pour ma part, j'ai mis du salami et du jambon serrano que j'ai recouvert de morceaux de mozzarella et de lamelles de poivron rouge.

Ensuite j'ai saupoudré de l'emmental et de l'origan sur chaque pizzadilla.



Faites cuire au four pendant environ 10 minutes.

Conseil: Vous pouvez utiliser différents types de garnitures (salami, jambon, thon, champignons, poivrons, courgettes, brocolis, tomates, oignons, poivrons, ananas, etc) et de fromages divers types de fromages (parmesan / mozzarella / Gouda) pour votre pizza.