

PIZZA BIANCA SPECK, GORGONZOLA ET MIEL

VÉNÉTIE | FIN 1960

- 1 pâte à pizza 2 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 150 g de mozzarella râpée ou en morceaux • 100 g de gorgonzola ou bleu italien • 8 tranches fines de speck (jambon fumé italien) • 1 c. à soupe de miel liquide
- Quelques feuilles de roquette

1. Préchauffer ton four à 220°C.
2. Badigeonner la pâte d'un filet d'huile d'olive.
3. Répartir la mozzarella sur la pâte. Émietter le gorgonzola par-dessus.
4. Cuire la pizza 10-12 min jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement doré. À la sortie du four, disposer les tranches de speck dessus. Arroser de quelques traits de miel et poivrer généreusement. Ajouter un peu de roquette fraîche pour une touche de verdure.



-50%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
11€₄₉
Le 2^{ème} produit
5€₇₄

Huile d'olive vierge extra
CARREFOUR BIO
1L
Soit les 2 produits : 17,23 €
Soit le L : 8,62 €

Recommandé par
Ma Communauté
4.6/5 662 avis

-25%
DE REMISE IMMÉDIATE

2€₀₅
Le kg : 29,29 €

1€₅₄
Le kg : 22 €



Jambon cru^{MD}
CITTERIO
Taglio Fresco ou Salami de Milan,
70 g.

-50%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
3€₉₅
Le kg : 17,7 €

Le 2^{ème} produit
1€₉₇



Pinsa
CIRO
230 g.
Soit les 2 produits : 5,92 €
Soit le kg : 12,87 €

-30%
DE REMISE IMMÉDIATE

2€₀₉
Le kg : 4,10 €

1€₄₆
Le kg : 2,86 €



Préparation pour pâte à pizza
FRANCINE
510 g.

N°1 DES MARQUES DISTRIBUTEUR



-40%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
2€₅₉
Le kg : 17,27 €

Le 2^{ème} produit
1€₅₅



**Gorgonzola A.O.P.^{MD}
CARREFOUR EXTRA**
27% M.G. dans le produit fini,
150 g.
Soit les 2 produits : 4,14 €
Soit le kg : 13,80 €

4.4/5
143 avis

-30%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
4€₉₉
Le kg : 24,95 €

Le 2^{ème} produit
3€₄₉



**Parmigiano Reggiano A.O.P.^{MD}
CARREFOUR EXTRA**
30% M.G. dans le produit fini, 200 g.
Soit les 2 produits : 8,48 €
Soit le kg : 21,20 €

4.5/5
244 avis

-30%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
1€₁₅
Le kg : 4,42 €

Le 2^{ème} produit
0€₈₀



Pâte à pizza^{MD}
CARREFOUR CLASSIC[®]
Fine et Ronde, 260 g.
Soit les 2 produits : 1,95 €
Soit le kg : 3,75 €

4.2/5
448 avis