

PIZZA 3 FROMAGES ET CHAMPIGNONS

• 1 Pâte à Pizza • 100 g d'Emmental râpé Président • 150 g de Gorgonzola et Mascarpone • 100 g de Cossettes Mozzarella • 200 g de Champignons de Paris frais • Quelques feuilles de Basilic frais

1. Préchauffer le four selon l'indication de l'emballage de la pâte à pizza.
2. Nettoyer et émincer finement les champignons, possibilité de les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive
3. Étaler la pâte à pizza sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
4. Étaler l'Emmental râpé Président sur toute la surface de la pâte, déposer des cuillères de Gorgonzola et Mascarpone un peu partout et parsemer de Cossette Mozzarella pour compléter.
5. Répartir les champignons sur la pizza.
6. Enfourmer la pizza et faire cuire jusqu'à ce que la pâte soit dorée et le fromage fondu et légèrement gratiné.
7. Parsemer de quelques feuilles de basilic frais. Servir immédiatement.



3€₃₅

Le kg : 17,63 €

**Gorgonzola et Mascarpone^(a)
AMBROSI**

36% M.G. dans le produit fini, 190 g. 🚚



5€₁₅

Le kg : 12,88 €

**Cossettes Mozzarella^(a)
LES DÉLICES D'AMÉLIE**

22% M.G. dans le produit fini, 400 g. 🚚



-20%
SUR LE 2^{ème}

Vendu seul
1€₁₅
Le kg : 4,42 €

0€₉₂

Le 2^{ème} produit



**Pâte à pizza^(m)
CARREFOUR CLASSIC[®]**
Fine et Ronde, 260 g. 🚚
Soit les 2 produits : 2,07 €
Soit le kg : 3,98 €

4.3/5
165 avis

**DONT
1 PÂTE
OFFERTE**

3€₇₀

Le kg : 3,16 €



**Pâte à pizza fine & rectangulaire^(m)
HERTA**
2 x 390 g + 390 g offerts. 🚚
Au rayon Frais