

Torsades de pizza

4 personnes - Temps de préparation : 25 min - Four : 8 min

Ingrédients

- 2 morceaux de pâte à pizza Herta
- 100 ml de passata
- 1 c. à soupe d'épices pour spaghettis
- 1 c. à soupe d'origan
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 100 g de fromage râpé

Mode de préparation

- Préchauffez le four à 250°C.
- Mélangez la passata avec l'huile d'olive, les épices pour spaghettis et l'origan.
- Agrémentez de poivre noir (le sel se trouve déjà dans les épices pour spaghettis).
- Étalez la passata sur 1 morceau de pâte à pizza (en restant à 1 cm du bord).
- Saupoudrez de parmesan râpé.
- Couvrez avec le deuxième morceau de pâte à pizza.
- Découpez la pâte en lanières de 2 cm de large avec un coupe-pizza.
- Faites pivoter les extrémités pour obtenir des torsades de pizza.
- Déposez sur une plaque de four revêtue de papier cuisson.
- Faites cuire 8' au four préchauffé.
- Servez chaud ou froid.