



Préparer sa propre pizza hollandaise quatre formaggi (4 fromages)



Ingrédients

- 1 Fromage au pesto vert Henri Willig
- 1 Fromage au pesto rouge Henri Willig
- 1 Henri Willig Herbes & Fromage à l'ail
- 1 Henri Willig Baby Gouda
- 2 1 Pizza à base de chou-fleur
- 6 6 cuillères à soupe de passata

La préparation

Pour préparer cette délicieuse Pizza Quatro Formaggi style Quatro Formaggi, voici la recette dans laquelle nous avons utilisé uniquement du fromage hollandais Henri Willig.

Préparation :

- Râper tous les fromages à l'aide d'une râpe à gros grains. Mettez autant de fromage que vous le souhaitez sur la pizza !

(Il s'agit d'environ 25 grammes par type de fromage)

- Faites cuire la base de la pizza au chou-fleur pendant 3 minutes à 220 degrés.

- Recouvrez ensuite la pizza avec la passata de tomates, tous les fromages et de délicieuses tomates cerises.

- Faites cuire pendant encore 7 à 8 minutes, jusqu'à ce que les bords de la pizza soient joliment dorés.

Savourez votre repas !
 ;