

Un menu familial bon et avantageux: panizza pour CHF 12.-



Pa... quoi? Panizza est un mélange de pain et de pizza, idéal comme apéritif ou comme délicieux plat principal vite fait.

Nous avons déjà publié ici [une recette traditionnelle de pizza](#) au mois d'avril. Voici la recette de la panizza – une pizza falsifiée. Panizza est un mot italien composé de «pane» et «pizza» et n'est rien d'autre qu'une pizza dont le fond est du pain, ce qui facilite naturellement beaucoup la préparation.

Ce que j'adore avec cette recette, c'est qu'on peut recycler toutes sortes de restes du frigo. Il reste un poivron qu'il faut absolument manger? Ou 3 champignons de la veille? Aucun problème! Il suffit de les couper en dés, de les répartir sur la panizza et au four!

Cette recette facile ne coûte que 12 francs avec la salade pour 4 personnes (les ingrédients pour la sauce à salade, les épices, l'huile d'olive et les herbes ne sont pas compris, car presque tout le monde les a chez lui).

- 2 pains torsadés (par ex. Le Tradition Denner)
- 3 mozzarellas coupées en morceaux
- 5 dl de sauce tomate en pot de verre ou 2 boîtes de tomates hachées
- Restes optionnels du frigo comme jambon, légumes, etc.
- Un peu d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- Herbes italiennes comme origan et basilic – séchées ou fraîches du jardin
- Sel, poivre

1. Versez la sauce tomate dans une jatte, pressez-y l'ail, ajoutez une giclée d'huile d'olive et les épices; mélangez bien le tout, puis assaisonnez avec sel et poivre.
2. Préchauffez le four sur 200 °C, chaleur inférieure/supérieure.
3. Coupez la mozzarella et les autres ingrédients en petits morceaux.
4. Coupez en deux les pains, puis encore une fois en deux dans le sens de la longueur (un pain donne 4 panizzas).
5. Nappez abondamment de sauce tomate chaque pain, répartissez la mozzarella et les autres ingrédients par-dessus.
6. Posez les panizzas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis cuisez-les pendant 17 à 20 minutes au four.

Servez les panizzas avec une salade fraîche.

Tuyau : en coupant les pains en plus petits morceaux, on peut faire de superbes minipanizzas comme bouchées apéritives.

Environ 30 minutes avec temps de cuisson