

# Pizza à la Romaine – à la Mozzarella et au Pecorino



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



## Ingrédients

200 g [Mozzarella](#)  
50 g [Pecorino](#) Romano  
400 g tomates  
300 g pâte à pizza  
5 cl huile d'olive  
20 g basilic  
20 g marjolaine  
4 anchois  
sel, poivre

## Préparation

Préparez ou procurez-vous une pâte à pizza. Oignez la plaque à four à l'huile d'olive. Posez dessus la pâte à pizza étalée à la main. Mondiez, épépinez les tomates. Taillez-les en tranches horizontales. Couvrez la surface de la pâte. Découpez la mozzarella en dés, dispersez-les dessus. Hachez le basilic et la marjolaine (tiges écartées). Semez sur la mozzarella avec le pecorino haché. Assaisonnez. Arrosez abondamment d'huile d'olive. Enfourez 30 minutes à 240°. Servez tiède.