Elvea, L'Italie chez vous

Pizza au poulet BBQ

Ingrédients pour 2 Personnes

1		de pâte à pizza prête à l'emploi ou faite maison
1		oignon rouge
1		filet de poulet
0,50	cuillères à café de	poudre de poivron
4	cuillères à soupe de	eau
4	cuillères à soupe de	ELVEA Pizza a Casa
2	cuillères à soupe de	sauce barbecue
100	g de	mozzarella moulu
0,50		poivrons verts

Préparation

1. Émincez l'oignon rouge en demi-rondelles. Faites-le revenir pendant une minute dans un filet d'huile d'olive dans une sauteuse. Ajoutez le filet de poulet. Assaisonnez avec le paprika et ajoutez quatre cuillères à soupe d'eau. Laissez mijoter à couvert pendant un quart d'heure (remuez de temps en temps).
2. Sortez le filet de poulet de la poêle et coupez-le en petits morceaux. Mélangez les morceaux de poulet avec l'oignon rouge et incorporez deux cuillères de sauce barbecue.
3. Coupez le poivron vert en dés.
4. Étalez la sauce tomate pour pizza sur la pâte à pizza, puis parsemez de mozzarella râpée. Répartissez le mélange de poulet BBQ et les dés de poivron par-dessus.
5. Faites cuire la pizza pendant 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Coupez en parts avant de servir.

- Recette et photos de Stephanie Bex, vue sur TikTok
- En collaboration avec njam! (@njamtv)

Info recette: Stephanie Bex