

## Tris de montanarine



**Temps de préparation:** 45 min.

**Difficulté:** Facile

### Ingrédients (2 personnes)

#### • Ingrédients

- Pomì Coulis de tomates 750g 120 g
- Basilic q.s.
- Huile d'olive extra vierge q.s.
- Huile pour frire q.s.
- Parmesan Reggiano râpé q.s.
- Pâte pour pizza 240 g
- Poivre q.s.
- Sel q.s.

Pour cette recette, nous avons utilisé :



## Préparation

1. Cuire à feu vif pendant 15 min la **tomate** avec de l'huile d'olive extra vierge, ail, basilic frais, sel et poivre.
2. Pendant ce temps, étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur une hauteur d'environ 8 mm, la diviser et la laisser reposer couverte pendant 30 minutes.
3. Faire maintenant frire la pâte dans de l'huile pour frire chaude jusqu'à ce qu'elle soit dorée des deux côtés.
4. Tamponner les montanarine et les recouvrir avec la tomate, le parmesan râpé, l'huile d'olive extra vierge et le basilic frais.