



## *Pinsa romana coppa, burrata, artichaut*

### TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 1 pinsa

Préparation | 20 min

Cuisson | 5 min

### INGRÉDIENTS

- 1 Pinsa précuite
- 300 g de burrata
- 200 g de cœur d'artichauts
- 200 g de coppa
- Copeaux de parmesan
- Poivre

Faire cuire 5 min votre pinsa dans un four préchauffé à 250°C.

Puis étalez votre burrata que vous aurez préalablement écrasée.

Déposez vos tranches de coppa et artichauts.

Parsemez de copeaux de parmesan.

Un tour de poivre du moulin.

Découpez des parts et servez.