



1. Préchauffez votre four selon les indications figurant sur l'emballage de la pâte à pizza. Si vous faites votre pâte vous-même, mettez le four à puissance maximale (et au minimum à 250 °C). Préchauffez également la plaque de cuisson qui servira à cuire votre pizza.
2. Étalez votre pâte sur une feuille de papier sulfurisé. Nappez-la de purée de tomates. Mettez par-dessus des petits morceaux de chèvre frais, puis les câpres et les pignons. Sortez la plaque de cuisson de votre four et faites rapidement glisser dessus le papier sulfurisé avec la pizza. Enfournez pour 10 à 15 mn, selon les indications figurant sur l'emballage de votre pâte et selon votre four. S'il monte par exemple à 300 °C et que vous faites une pâte maison, le temps de cuisson sera de +/- 8 mn. Le mieux est de surveiller : votre pizza est prête lorsque les bords sont légèrement dorés. Si vous utilisez une plaque de cuisson perforée, enlevez le papier cuisson au bout de 2/3 mn, une fois que la pizza est saisie.
3. À la sortie du four, attendez quelques minutes puis répartissez les feuilles de roquette sur la pizza. Mettez les tranches de jambon, que vous enroulerez sur elles-mêmes, donnez quelques tours de moulin à poivre, arrosez d'un filet d'huile d'olive et servez aussitôt !



Toutes les explications détaillées pour réaliser une pizza digne d'un pizzaiolo napolitain en consultant la « Pizza à la puttanesca » sur [ailmacocotte.com](http://ailmacocotte.com)

Super facile  
15 mn de préparation  
10 mn de cuisson  
Assez cher

### Ingrédients pour 2 pers. :

Si vous avez une pierre de cuisson (ou pierre réfractaire) ou une plaque/moule de cuisson perforée, utilisez-la pour cuire votre pizza.

- 1 grande pâte à pizza (si vous voulez faire votre pâte vous-même, cliquez [ici](#))
- 70 g de purée de tomates (ou passata)
- 100 g de fromage de chèvre frais (type Petit Billy, Chavroux ou autres)
- 1 c. à soupe de câpres
- 1 c. à soupe de pignons
- 1 poignée de roquette
- 6 tranches très fines de jambon de Parme (ou San Daniel ou Culatello)
- Poivre du moulin
- Huile d'olive

### Variantes :

Vous pouvez rajouter quelques copeaux de parmesan ou de pecorino, des feuilles de basilic et utiliser de la mozzarella (fior di latte car celle di bufala ne se cuit pas) ou un autre fromage à la place du chèvre. N'hésitez pas à adapter cette recette en fonction de vos goûts en supprimant par exemple les câpres. Pour d'autres recettes de pizzas, regardez en bas de page.

