

PIZZA SANDWICH AU FROMAGE GRILLÉ



(donne 2 sandwich)

4 tranches de pain
4 c. à thé de beurre ramolli
4 c. à soupe de parmesan râpé, divisés
4 c. à soupe de sauce à pizza
12 tranches de pepperoni
8 c. à soupe de mozzarella, divisée

-Beurre un côté de chaque tranche de pain avec le beurre ramolli.

-Sur le côté non beurré de 2 tranches de pain, étalée 2 c. à soupe de sauce à pizza sur chaque tranche ensuite ajouter 2 c. à soupe de mozzarella aussi sur chaque tranche et étalez ensuite ajouter 6 tranches de le pepperoni sur chaque tranche et sur le pepperoni ajouter le reste de la mozzarella.

-Couvrir avec l'autre tranche de pain, le côté beurré doit être à l'extérieur.

-D'un côté beurré, étaler une cuillère à soupe de parmesan râpé et appuyez doucement.

-Placez le côté beurré avec le parmesan sur une poêle ou sur une plaque chauffée à feu moyen.

-L'autre côté beurré (qui devrait être vers le haut dans la poêle)ajouter le reste du fromage parmesan.

-Cuire environ de 4 à 6 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que le fromage soit dorée et le fromage à l'intérieur est fondu.

-Servir chaud.

(Source: Le coin recettes de Jos)