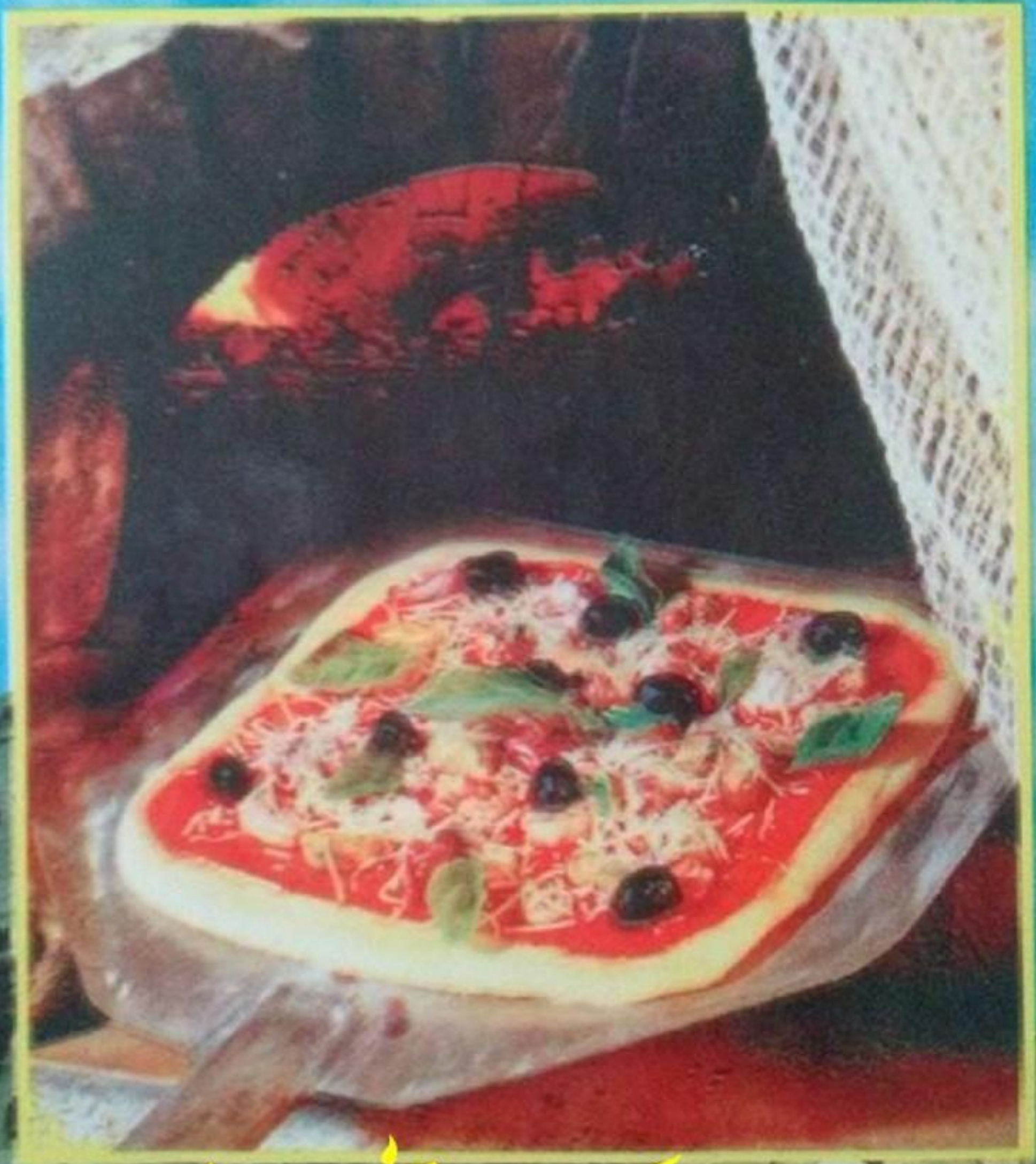


PIZZA

à l'Italienne



مدونة كتب الطبخ
<http://benghidaexclusive.blogspot.com>
أم محمد و أمينة

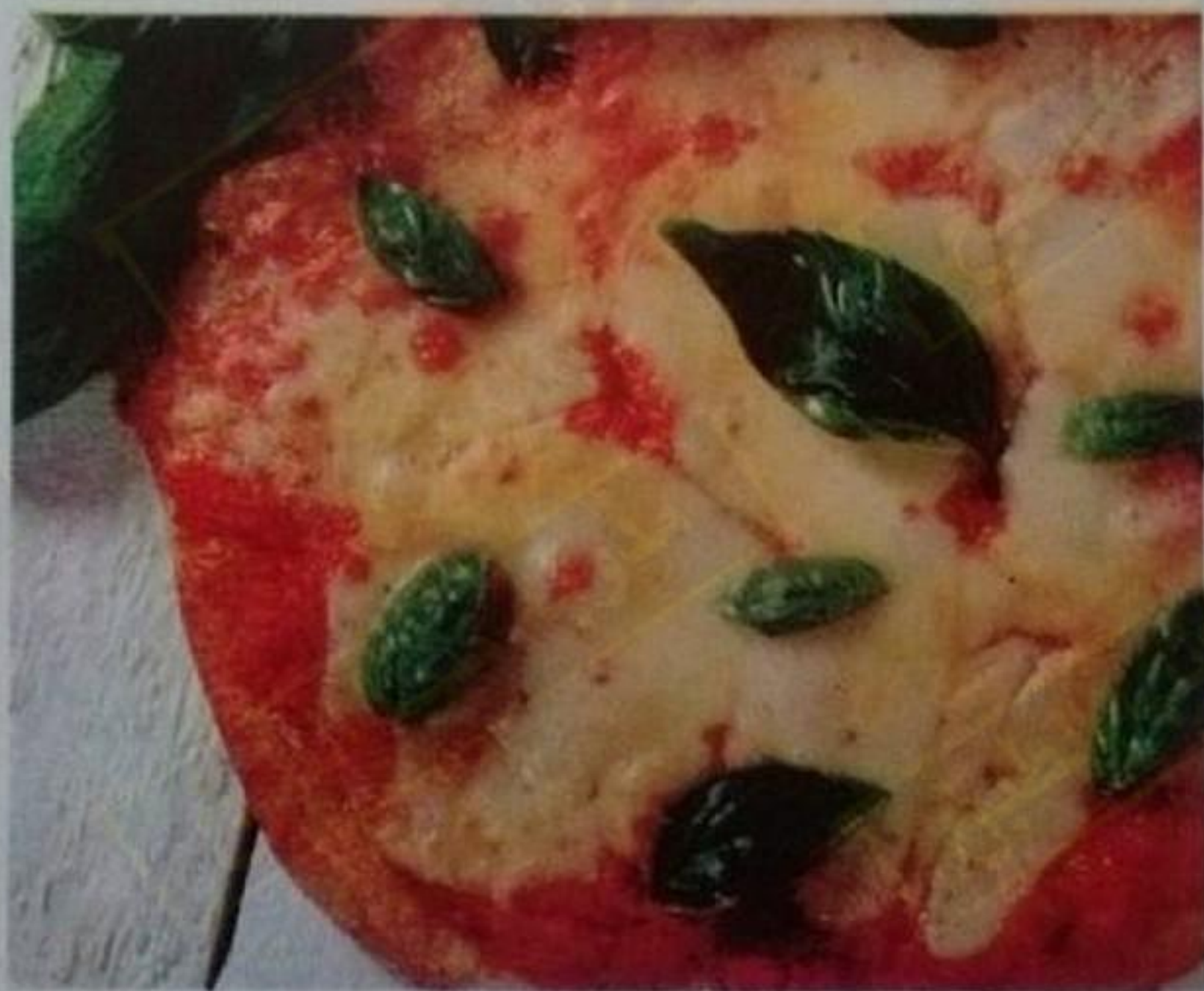
Editions LE HACHEMI

سلسلة أطباق عالمية

ام محمد و أمينة

PIZZA

à l'Italienne



إعداد : عبد الحق يسمينة

مراجع : كتب عالمية للطبخ

رقم الإيداع القانوني 0014/98

دار الهاشمي للنشر والتوزيع

EDITION LEHACHEMI

PIZZA
AU
FORMAGIO

Ingrédients:

160g de viande, 100g de fromage, 50g de mozzarella, 300g de pâte à pizza, 350g de coulis de tomates, 32 olives noires, ½ botte d'origan.

Préparation:

Couper la viande en julienne. Couper chaque fromage en petits morceaux. Etaler la pâte et masquer le fond de coulis de tomates. Ajouter la viande, les morceaux de fromage, les olives et l'origan ciselé. Cuire à four chaud (220°) pendant 15-20min.

المقادير:

160 غ لحم، 100 غ جبن، 50 غ موزريلا، 300 غ عجينة البيتزا، 350 غ صلصة الطماطم، 32 حبة زيتون، ½ ربطة صعتر.

التحضير:

قطع اللحم وأنواع الجبن إلى قطع صغيرة. بسطي العجينة وغلّفها بصلصة الطماطم. أضيفي قطع اللحم والجبن ثم الزيتون والصعتر المقطع. اطهي في الفرن (220°) لمدة 15-20د.



مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

أم محمد وأمينة



بيتزا جبن القورقونزولا PIZZA AU GORGON ZOLA

Ingrédients:

200g d'escalopes de dinde,
250g de gorgonzola, 300g de
pâte à pizza , 350g de coulis de
tomates , 120g de raisin, 16
olives noires, ½ botte de
ciboulette.

préparation:

Cuire les escalopes de dinde
puis les détailler en dés.

Couper le fromage en dés.

Étaler la pâte et napper le
fond de coulis de tomates.

Répartir les dés d'escalope de
dinde, les raisins et les dés de
gorgonzola et les olives. Cuire
à four chaud (220°) pendant
15-20min. Saupoudrer de
ciboulette ciselée.

المقادير:

200 غ شرائح لحم الديك
الرومي، 250 غ جبن، 300 غ
عجينة البيتزا (ص)، 350 غ
صلصة الطماطم 01 (ص)،
120 غ عنب، 16 حبة زيتون
اسود، ½ ربطة بصل أخضر.

التحضير:

اطهي شرائح اللحم ثم قطعها
إلى مكعبات مع الجبن. بسطي
العجينة وغلّفها بصلصة
الطماطم. ضعي فوقها قطع اللحم،
العنب، الجبن ثم الزيتون. اطيهي
في الفرن (220°) لمدة 15-
20د. رشي فوق البيتزا البصل
الأخضر المقطع.

مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
أم محمد و أمينة

بيتزا كابري PIZZA CAPRI

Ingrédients:

180g de champignons, 1
échalote, 4 tomates fraîches,
120g de mozzarella, 300g de
pâte à pizza, 300g de concassé
de tomates, 16 olives noires,
2c.à soupe de persil haché.

Préparation:

Nettoyer, laver et émincer les
champignons puis les faire
sauter avec l'échalote ciselée.
Couper les tomates en
rondelles, les saler. Emincer la
mozzarella. Etaler la pâte et
recouvrir le fond de tomates
concassées puis disposer les
tranches de mozzarella, les
tomates, les champignons et
quelques olives. Cuire à four
chaud (220°) 15-20min.
Saupoudrer de persil haché.

المقادير:

180 غ فطر، بصلة، 4 حبات
طماطم، 120 غ جبن الموزريلا،
300 غ عجينة البيتزا، 300 غ
صلصة الطماطم، 02، 16 حبة
زيتون، 2 ملاعق أكل بقدونس
مقطع.

التحضير:

نظفي الفطر ثم قطعيه واطهيه مع
البصل المقطع. اقطعي الطماطم
إلى دوائر ورشيها بالملح. قطعي
الجبن. بسطي العجينة وغلفيها
بخليط الطماطم ثم رتبي كل
المقادير فوقها. اطهي في الفرن
(220°) لمدة 15-20د.





بيتر
بالرميتان
PIZZA
PALERMI-
TAIN

المقادير:

300g d'épinards, 50g de
beurre, 1.20g d'ail, 200g
de pâte à pizza, 200g
de mozzarella de tomates, 1.20g
de tomates, 1.20g de
mozzarella, 40g de câpres, 10
baies de ciboulette.

Préparation:

Étaler les épinards, les laver
puis les faire sécher au
four. Éplucher et râper
les tomates. Étaler la pâte et
ajouter le fond de tomate
de tomates. Répartir les
épinards, les tomates, les diés
de mozzarella et les câpres.
Cuire à four chaud (220°)
15-20min. Saupoudrer de
ciboulette ciselée.

المقادير:

300g سمنجن، 50g زيتان،
1.20g بصل، 200g عجينة
البيتر، 200g صلصة
الطماطم، 1.20g ثوم،
1.20g موزريلا، 40g قبار،
ربطة بصل أخضر.

التحضير:

نثر السمنجن ثم غسله وإطهيه
مع الزيتان. تقشير البصل
وقطعه. بسط العجينه وغطها
بصلصة الطماطم. وزعي فوقها
السمنجن، البصل، صلصة الثوم
والقبار. اطهني في الفرن
(220°) لمدة 15-20د. رشي
عليها البصل الأخضر المقطع.



بيتزا
بروفنسال
PIZZA
PROVENC-
ALE

Ingrédients:

120g d'oignons, 100g de poivron, 1 gousse d'ail, quelques branches de persil, 300g de pâte à pain, 1,5 dl de sauce tomate, 0,5 dl de crème fraîche, 120g de gruyère râpé, 32 olives vertes et noires.

Préparations:

Eplucher les oignons, les émincer et les saler. Laisser dégorger pendant 1h. 30min. Tailler le poivron, hacher l'ail et le persil. Etaler la pâte, napper le fond de sauce tomate puis ajouter les oignons, l'ail haché, le poivron et un cordon de crème fraîche. Saupoudrer de gruyère, garnir avec des olives vertes et noires. Cuire à four chaud (220°) 15-20min.

المقادير:

120 غ بصل، 100 غ فلفل أخضر، فص ثوم، بقدونس، 300 غ عجينة الخبز، 1.5 دسل صلصة الطماطم 03، 0.5 دسل كريما، 120 غ جبن مبشور، 32 حبة زيتون أخضر وأسود.

التحضير:

قشري البصل وقطعيه ثم اضيفي له الملح واتركيه يذبل لمدة 1سا. قطعي الفلفل، اهرسي الثوم والبقدونس. بسطي العجينة وغلفيها بصلصة الطماطم، ثم اضيفي بقية المقادير. رشي على البيتزا الجبن المبشور وزينيها بالزيتون. اطهي في الفرن (220°) لمدة 15-20د.



بيتزا
بيسالاديار
PIZZA
PISSALA-
DIERE

Ingrédients:

500g d'oignons, 15 cl d'huils d'olive, 150g de tomates, 500g de pâte à pain, 8 filets d'anchois, 16 olives noires, quelques brins de ciboulette.

Préparation:

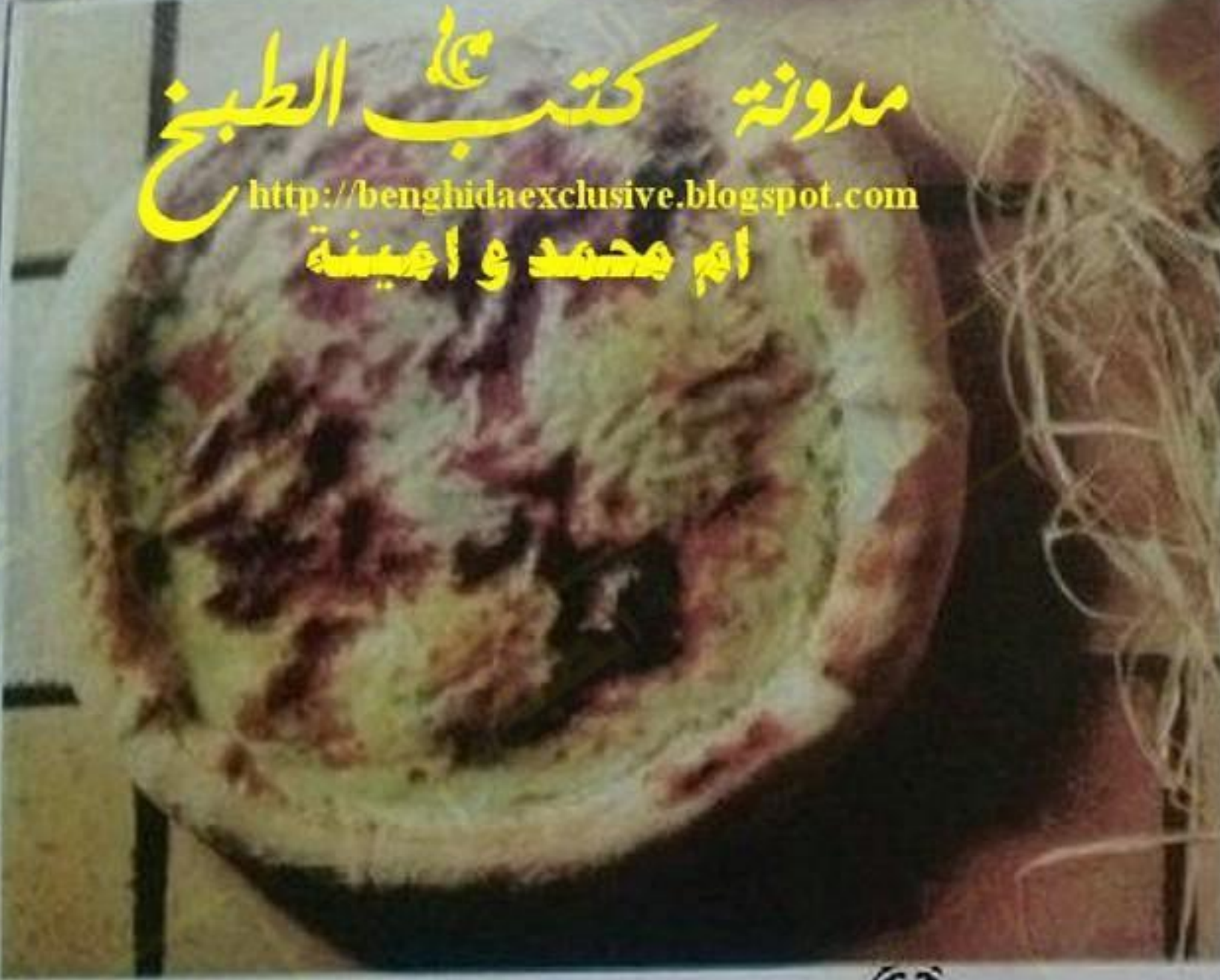
Eplucher les oignons, les émincer et les faire fondre doucement à l'huile d'olive. Couper les tomates en tranches. Etaler la pâte, garnir le fond avec les oignons, les tranches de tomates, les anchois et les olives. Arroser d'huile d'olive et cuire à four chaud (220°) pendant 15min. Saupoudrer de ciboulette ciselée.

المقادير:

500 غ بصل، 15 سل زيت الزيتون، 150 غ طماطم، 500 غ عجينة الخبز، 8 قطع سردين مملح، 16 حبات زيتون أسود، بعض البصل الأخضر.

التحضير:

قشري البصل ثم قطعيه واطهيه قليلا في زيت الزيتون. قطعي الطماطم إلى شرائح. بسطي العجينة وزينيها بقطع البصل ثم شرائح الطماطم، السردين ثم الزيتون. صبي فوق المقادير قليلا من زيت الزيتون واطهي في الفرن (220°) لمدة 15د. رشي فوقها البصل الأخضر المقطع.



بيتزا الجبن
الطازج
PIZZA AU
FROMAGE
FRAIS

Ingrédients:

2 échalotes, 25g de beurre, 25g de farine, 1dl de lait, quelques fines herbes (persil, cerfeuil), sel, poivre, 400g de pâte levée . 300g de fromage blanc, 3 oeufs.

Préparation:

hacher les fines herbes et les échalotes épluchées. mélanger le beurre, la farine et le lait, laisser épaissir en remuant. Hors du feu ajouter les oeufs battus puis le fromage blanc, les herbes et les échalotes. salei et poivrer. Etaler la pâte et répartir le mélange à la surface. Cuire à four chaud (200°), pendant 20mn.

المقادير:

بصلتين، 25 غ زبدة، 25 غ فرينة، 1دسل حليب، بعض التوابل الخضراء (بقدونس)، ملح وفلفل أسود، 400 غ عجينة منتفخة، 300 غ جبن أبيض، 3 بيضات.

التحضير:

قطعي التوابل الخضراء والبصل المقشّر. اخلطي الزبدة مع الفرينة والحليب ضعيها على النار حتى تتكثف. أبعدي الخليط عن النار وأضيفي له البيض المخفوق والجبن الأبيض ثم التوابل والبصل، أضيفي الملح والفلفل الأسود. بسطي العجينة وغلّفها بالخليط المحضّر. اطهي في الفرن (200°) لمدة 20د.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

أم محمد و أمينة



بيتزا
ملكية

PIZZA
ROYALE

Ingrédients:

2 coeurs d'artichauts, 500g de tomates, 200g de viande en tranches, 400g de pâte à pizza, le jus d'1 citron, 2c.à soupe d'huile d'olive, se et poivre, origan, 100g de parmesan râpé, 12 olives noires.

Préparation:

Couper les coeurs d'artichauts et la viande en lamelles. Mettre les lamelles d'artichauts dans le jus de citron. Couper les tomates en rondelles et les saler. Etaler la pâte et la badigeonner d'huile d'olive. Disposer les tranches de tomates, d'artichauts et la viande. répartir les olives et saupoudrer de poivre, d'origan et de fromage râpé. Cuire à four chaud (200°), pendant 35mn.

المقادير:

2 قلوب أرضي شوكي (قرنون)،
500 غ طماكم، 200 غ لحم،
400 غ عجينة البيتزا، عصير
ليمونة، 2 ملاعق أكل زيت
زيتون، ملح و فلفل أسود، صعتر،
100 غ جبن مبشور، 16 حبة
زيتون.

التحضير:

قطعي قلوب القرنون واللحم إلى
الشرائح. ضعي شرائح القرنون
في عصير الليمون. قطعي
الطماطم إلى دوائر ورشي عليها
الملح. بسطي العجينة وادهنيها
بزيت الزيتون. رتبي فوقها قطع
الطماطم والقرنون ثم اللحم.
وزعي حبات الزيتون، أضيفي
الملح والفلفل الأسود الصعتر
والجبن المبشور إطهي في الفرن
(200°) لمدة 35د.



بيتزا
داسكار
PIZZA
DESCAR

Ingrédients:

4 coeurs d'artichaut, 160g
d'escalope de volaille, 400g de
pâte à pizza, 350g de concassé
de tomates, 120g de
mozzarella, 16 olives noires,
1dl d'huile d'olive, de persil et
de ciboulette, 1gousse d'ail.

Préparation:

Emincer les coeurs d'artichaut
et les faire sauter à l'huile
d'olive. Détailler l'escalope de
volaille en dés et les faire
sauter à l'huile. Ajouter le sel
et le poivre, l'ail et le persil
hachés. Etaler la pâte et
napper de concassée de
tomates, disposer les coeurs
d'artichauts et les dés de
volaille, garnir de quelques
olives et de mozzarella. Cuire à
four chaud (220°) pendant 15-
20mn.

المقادير:

4 قلوب شوكي أرضي (قرنون)،
160 غ لحم الطيور، 400 غ عجينة
البيتزا، 350 غ صلصة
الطماطم، 120 غ جبن
الموزريلا، 16 حبة زيتون أسود،
1دسل زيت الزيتون، بقدونس
وبصل أخضر، فص ثوم.

التحضير:

قطعي قلوب القرنون واطهيها في
زيت الزيتون. قطعي اللحم الأبيض
إلى مكعبات واطهيها في الزيت
أيضا ثم أضيفي له الملح والفلفل
الأسود، الثوم والبقدونس المقطع.
بسطي العجينة وغلفيها بصلصة
الطماطم، ضعي فوقها قطع القرنون
ومكعبات اللحم. زيني البيتزا بقطع
الجبن وحببات الزيتون. اطهي في
الفرن (220°) لمدة 15-20د.



بيتزا
أزوروا
PIZZA
AZURO

Ingrédients:

6 tomates, 3 oignons, 6
tranches de graisses, 400g
de pâte à pizza, 50g de
parmesan râpé, 10 tranches
de salami, de persil, 5 cl
d'huile d'olive, sel et poivre,
12 olives noires.

Préparation:

Détailler les tomates en
rondelles et enlever les
graines. Eplucher et
émincer les oignons. Couper
les olives en rondelles. Etaler
la pâte, garnir avec les
rondelles de tomates, saler.
Répartir les autres éléments,
poivrer. Saupoudrer de
persil et de parmesan puis
arroser d'huile. Cuire à four
chaud (200°), pendant
20mn.

المقادير:

6 حبات طماطم، 3 بصلات، 6
شرائح شحم، 400 غ عجينة
البيتزا، 50 جبن مبشور،
10 شرائح نقانق، بقدونس، 5 سل
زيت الزيتون، ملح وفلفل أسود،
12 حبة زيتون أسود.

التحضير:

قطعي الطماطم إلى دوائر واتزعي
منها البذور. قشري البصل
وقطعيه. قطعي الزيتون إلى دوائر.
بسطي العجينة وزينيها بدوائر
الطماطم، رشي عليها الملح. وزعي
فوق العجينة بقية العناصر ثم رشي
عليها الفلفل الأسود. أضيفي
البقدونس و الجبن المبشور ثم
صبي فوقها زيت الزيتون. اطهي
في الفرن (200°)، لمدة 20د.



بيترزا التونة
والأرضي
شوكي
PIZZA
AU THON
ET AUX
ARTICHAUTS

Ingrédients:

6 tomates, 2 oignons, 6 coeurs d'artichaut cuits, 400g de pâte à pizza, 1 grande boîte de thon à l'huile, persil, thym, laurier, 3c.à soupe d'huile d'olive, 6 fines tranches de mozzarella, 2c. de câpres, sel et poivre.

Préparation:

Peler et hacher les oignons et les faire sauter dans 2c. d'huile avec les tomates coupées en quartiers, passer au moulin à légumes. Ecraser le thon et couper les coeurs d'artichauts en tranches. Etaler la pâte et garnir de tomate puis disposer les autres éléments en formant des cercles. Arroser d'huile d'olive. Cuire à four chaud (200°) pendant 20mn.

المقادير:

6 حبات طماطم، بصلتين، 6 قلوب أرضي شوكي (قرنون) مطبوخ، 400 غ عجينة البيترزا، علبه كبيرة من التونة بالزيت، بقدونس، نعنع، رند، 3 ملاعق أكل زيت الزيتون، 6 شرائح رقيقة من جبن الموزريلا، 2 ملاعق قبار، ملح وفلفل أسود.

التحضير:

فشري البصل وقطعيه ثم اطهيه قليلا في زيت الزيتون مع قطع الطماطم. مرري الخليط في الرحى الخاص بالخضر. اسحقي التونة واقطعي قلوب القرنون إلى شرائح. بسطي العجينة وغلفيها بالطماطم ثم رشي بقية المقادير بشكل دائري. صبي فوقها زيت الزيتون ثم اطهي في الفرن (200°) لمدة 20د.



بيتزا
الجمبري
PIZZA
AU
CREVETTES

المقادير:

160 غ جمبري، 120 غ جبن
الموزريلا، 400 غ عجينة
البيتزا، 350 غ صلصة
الطماطم، 01 ملعقة أكل بقدونس
وبصل أخضر مقطع، 1 دسل
كريمة، 32 حبة زيتون أسود،
صعتر.

التحضير:

اخلطي الجمبري مع الكريمة
والتوابل الخضراء. بسطي
العجينة وغلّفها بصلصة
الطماطم. وزعي الجمبري،
أضيفي مكعبات الموزريلا
وحبات الزيتون الأسود. اطهي
في الفرن (220°) لمدة 15-
20 د. رشي عليها الصعتر عند
التقديم.

Ingrédients:

160g de crevettes, 120g de
mozzarella, 400g de pâte à
pizza, 350g de coulis de
tomates, 1c.à soupe de
persil- cerfeuil, 1dl de
crème, 32 olives noires,
origan.

Préparation:

Mélanger les crevettes avec
la crème et les fines herbes.
Etaler la pâte, garnir de
coulis de tomates. Répartir
les crevettes, ajouter la
mozzarella en dés et les olives
noires. Cuire à four chaud
(220°) pendant 15-20mn.
saupoudrer d'origan au
moment de servir.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

أم محمد وأمينة



بيتزا البيض PIZZA AUX OEUFS

Ingrédients:

6 oeufs, 5cl d'huile, 400g de pâte à pizza, 6 anchois salés, 200g de tomates, 300g de mozzarella, sel.

Préparation:

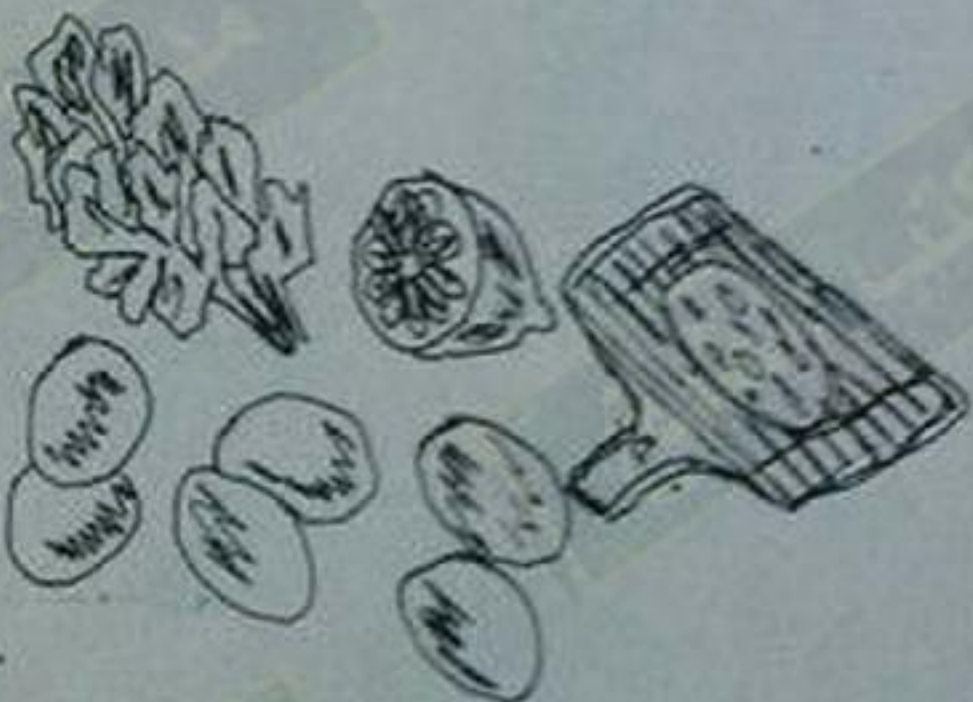
Couper les tomates en rondelles. Etaler la pâte et la badigeonner d'huile. Répartir le fromage en morceaux, les tomates et les filets d'anchois. Saupoudrer de sel et arroser d'huile. Cuire à four chaud (200°) pendant 20mn. casser les oeufs sur la pizza et remettre au four 5mn.

المقادير:

6 بيضات، 5 سل زيت، 400 غ عجينة البيتزا، 6 قطع سردين ملح، 200 غ طماطم، 300 غ جبن الموزريلا، ملح.

التحضير:

قطعي الطماطم إلى دوائر. بسطي العجينة وادهنيها بالزيت. وزعي قطع الجبن، الطماطم والسردين. رشي فوقها الملح ثم صبي الزيت. اطهي في الفرن (200°) لمدة 20د. كسري البيض فوق البيتزا وأعيديها إلى الفرن لمدة 5د. أخرى.



مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

أم محمد وأمينة



بيتزا
الأرضي شوكي
(القرنون)

PIZZA
AUX
ARTICHAUTS

Ingrédients:

2 coeurs d'artichauts, 400g
de pâte à pizza , 500g de
tomates, 100g de parmesan,
5cl d'huile d'olive, le jus
d'1/2 citron, des fines
herbes, sel et poivre.

préparation:

Abaissier la pâte et y
répartir les tomates en
rondelles, les coeurs
d'artichauts citronés et
émincés. Saler et poivrer,
parsemer de fromage râpé
puis arroser d'huile.

Saupoudrer d'herbes fines.
Cuire à four chaud (200°)
20mn.

المقادير:

2 قلوب أرضي شوكي (قرنون)،
400 غ عجينة البيتزا، 500 غ
طماطم، 100 غ جبن، 5 سل زيت
الزيتون، عصير ½ ليمونة،
توابل خضراء، ملح وفلفل أسود.

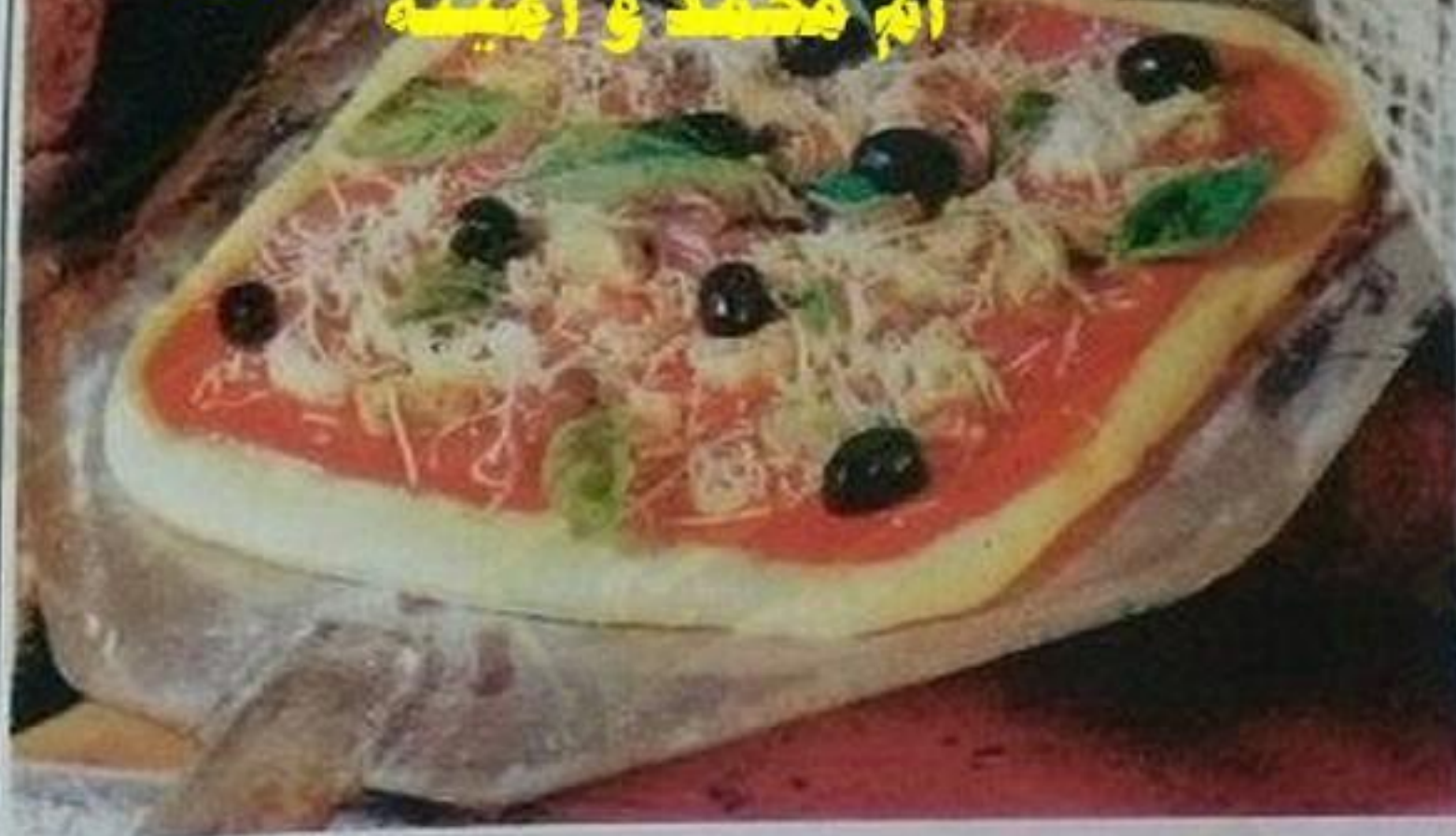
التحضير:

بسطي العجينة ووزعي فوقها
دوائر الطماطم، قطع الأرضي
شوكي (قرنون) الموضوعة في
عصير الليمون. أضيفي الملح
والفلفل الأسود، الجبن المبشور
ثم صبي عليها زيت الزيتون.
رشها فوقها التوابل الخضراء.
اطهي في الفرن (200°) لمدة
20د.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

أم محمد و أمينة



بيتزا فواكه البحر PIZZA AUX FRUITS DE MER

Ingrédients:

300g de moules, 1 échalote, poivre, 180g de crevettes, 160g de calmars cuits, 300g de pâte à pizza, 350g de coulis de tomates, 1/2 botte de basilic, 120g de gruyère râpé, 16 olives noires.

Préparation:

Laver les moules. Les cuire avec l'échalote ciselée, le poivre moulu et le curry. Egoutter les crevettes. Couper les calmars. Étaler la pâte, la disposer dans une toutière. napper de coulis de tomates, ajouter les moules, les crevettes et les calmars. Saupoudrer de basilic et de gruyère râpé. Décorer avec quelques olives. Cuire à four chaud, à 220° pendant 15 à 20min.

المقادير:

300 غ بلح البحر، بصلة، فلفل أسود، 180 غ جمبري، 160 غ كالمار مطبوخ، 300 غ عجينة بيتزا، 350 غ صلصة طماطم، 1/2 زبطة ريحان (حبق)، 120 غ جبن مبشور، 16 حبة زيتون أسود.

التحضير:

اغسلي بلح البحر واطهيه مع البصل المقطع، الفلفل الأسود. صفّي الجمبري من الماء وقطعي الكالمار. بسطي العجينة ثم غلفيها بصلصة الطماطم، أضيفي بلح البحر، الجمبري والكالمار. رشي فوقها الريحان والجبن. زيني البيتزا بحبات الزيتون. اطهي في فرن مسخن على 220° لمدة 15-20 د.

بيتزا
سيلفانيا
PIZZA
SILVANIA

Ingrédients:

160g de thon, 16 anchois, 120g de mozzarella, 300g de pâte à pizza, 350g de coulis de tomates, 16 olives, ½ botte de ciboulette.

Préparation:

Egoutter le thon. Détailler les filets d'anchois dans le sens de la longueur. Couper la mozzarella en petits dés. étaler la pâte. Napper de coulis de tomates. Répartir le thon émietté et disposer les lanières d'anchois en formant des croisillons. Terminer avec les olives et la mozzarella.

Cuire à four chaud (220°)

pendant 15-20min.

Saupoudrer de ciboulette

ciselée avant de servir.

المقادير:

160 غ تونة، 16 سمكة سردين
مملح، 120 غ جبن الموزريلا،
300 غ عجينة البيتزا، 350 غ
صلصة الطماطم 01، 16 حبة
زيتون، ½ ربطة بصل أخضر.

التحضير:

صفي التونة ثم قطعي السردين
طولياً والجبن إلى مكعبات.
بسطي العجينة وغلّفها بصلصة
الطماطم 01. وزعي فوقها
التونة وضعي شرائح السردين
بشكل متقاطع. في النهاية ضعي
الزيتون وقطع الجبن. اطهي في
فرن مسخن على 220° لمدة
15-20د. زينّيها بالبصل
الأخضر المقطع قبل التقديم.



بيتزا
زنقارا
PIZZA
ZINGARA

Ingrédients:

120g de champignons, 30g de beurre, le jus d'1/2 citron, 120g de langue écarlate, 300g de pâte à pizza (p), 350g de concassé de tomates, 120g de gruyère râpé, 16 olives noires, sel.

Préparation:

Nettoyer et tailler les champignons. les cuire avec 1 dl d'eau, une noix de beurre, du sel et le jus de citron. Tailler la langue. Etaler la pâte. Garnir de concassée de tomates puis avec les différents éléments. Répartir le gruyère râpé et les olives noires. Cuire à four chaud (220°) pendant 15-20min.

المقادير:

120 غ فطر، 30 غ زبدة، عصير
½ ليمونة، 120 غ من اللسان،
300 غ عجينة البيتزا (ص)،
350 غ صلصة الطماطم
(ص)، 120 غ جبن مبشور،
16 حبة زيتون، ملح.

التحضير:

نظفي وقطعي الفطر ثم اطهيه مع
ادسل من الماء، مقدار حبة
الجوز من الزبدة، ملح وعصير
الليمون. قطعي اللسان. بسطي
العجينة وغلفيها بخليط الطماطم
ثم ضعي بقية المقادير. زيني
البيتزا بالجبن المبشور وحببات
الزيتون. اطهي في فرن مسخن
على 220° لمدة 15-20د.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

أم محمد و أمينة



بيتزا بريما فيرا

PIZZA PRIMA- VERA

Ingrédients:

32 pointes d'asperges, 300g de pâte à pizza, 350g de coulis de tomates, 16 olives noires, 120g de gruyère râpé.

Préparation:

Egoutter les pointes d'asperges, les couper en tronçons de 3cm. Etaler la pâte et garnir de coulis de tomates. Disposer les pointes d'asperges et les olives noires. saupoudrer de gruyère râpé et cuire à four chaud (220°) pendant 15-20min.

المقادير:

32 هليوت (خيار مخلل)، 300 غ عجينة البيتزا، 350 غ صلصلة الطماطم، 16 حبة زيتون أسود، 120 غ جبن مبشور.

التحضير:

صفي (هليون) قطعيه إلى شرائح بطول 3 سم، بسطي العجينة و زينيها بصلصلة الطماطم 01 ضعفي فوقها رؤوس الهليون (خيار مخلل) و الزيتون ثم الجبن المبشور، أظهي في الفرن المسخن على 220° لمدة 15-20 د.



مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

أم محمد و أمينة

بيتزا قاطعة الأشجار

PIZZA
BÛCHERONNE

Ingrédients:

160g de champignons, 5dl
d'huile d'olive, 120g de
graisses, 1poivron, 120g de
salami, 80g de thon, 300g de
pâte à pizza, 350g de coulis de
tomates, 120g de gruyère râpé,
16 olives noires.

Préparation:

Nettoyer et escaloper les
champignons. les faire sauter
vivement à l'huile. faire sauter
graisses. Tailler le poivron en
lanières, couper le salami en
tranches fines, égoutter le thon.
Etaler la pâte et garnir de
coulis de tomates puis ranger
régulièrement le salami, le
graisses et les champignons.
Déposer les lanières de poivron
et le thon sur cette garniture.
Saupoudrer de gruyère,
ajouter quelques olives. cuire à
four chaud (220°) pendant 15-
20min.

المقادير:

160 غ فطر، 5 دسل زيت
الزيتون، 120 غ شحم، فلفل،
120 غ نقائق، 80 غ تونة،
300 غ عجينة بيتزا، 350 غ
صلصة الطماطم 01، 120 غ
جبين مبشور، 16 حبة زيتون
أسود.

التحضير:

نظفي الفطر وقطعيه إلى شرائح
ثم اطهيه قليلا مع الزيت. ذوبي
الشحم. اقطعي الفلفل والنقائق
إلى شرائح. صفى التونة. بسطي
العجينة وغلفيها بصلصة
الطماطم ثم رتبي فوقها باقي
المقادير. رشي عليها الجبن
المبشور وزيني البيتزا بحبات
الزيتون. اطهي في فرن مسخن
على 220° لمدة 15-20 د.

بيتزا النقائق

PIZZA SALAMI

Ingrédients:

4 tomates fraîches, 120g de salami, 120g de merghes, 300g de pâte à pizza, 350g de concassée de tomates, 120g de mozzarella, 20g de câpres, 16 olives.

Préparation:

couper les tomates en fines tranches, ainsi que le salami et le saucisson. Etaler la pâte et garnir de concassé de tomates puis de tranches de tomates intercalées avec le merghez et le salami.

Parsemer de mozzarella en dés, de quelques câpres et d'olives. Cuire à four chaud (220°) pendant 15-20min.

المقادير:

4 حبات طماطم، 120 غ نقائق مجففة، 120 غ نقائق، 300 غ عجينة البيتزا، 350 غ صلصة الطماطم 02، 120 غ موزريلا، 20 غ قبار، 16 حبة زيتون.

التحضير:

قطعي الطماطم والنقائيق إلى شرائح رقيقة. بسطي العجينة وغلفيها بخليط الطماطم ثم رتبي شرائح الطماطم بالتناوب مع شرائح النقائيق. أضيفي مكعبات الجبن وقطع القبار ثم الزيتون. اطهي في الفرن (220°) لمدة 15-20د.

اختي الزائرة اخي الزائر

نشكرك على تحميد الكتاب

و نتمنى ان تستفيد منه

لتحميد المزيد من كتب الطبخ و الحلويات

يرجى زيارتنا على موقعنا :

مدونة كتب الطبخ

و ذلك على الرابط التالي :

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

و مشاركتنا المواضيع على صفحتنا في الفيسبوك :

<https://www.facebook.com/benghidaexclusive.blogspot>

ملاحظة هامة جدا :

يمكنكم ارسال كتب مع تصويركم ﴿ بواسطة السكايب او الة تصوير او هاتف نقال ﴾

ذلك بارسال صور الكتب على الايميل التالي :

Email : roufasam2002@gmail.com

و ايضا ارسال الصور على السكايب التالي :

Skype: cooking.books

PIZZA

à l'Italienne

مدونة كتب الطبخ
<http://benghidaexclusive.blogspot.com>
أم محمد و أمينة



Editions LE HACHEMI