

## Pizza Selvaggia

- ½ recette de pâte à pizza
- Huile d'olive
- 10 à 12 fines tranches de lard salé, sans la couenne légèrement grillées\*
- 3 tiges de romarin frais, paré, haché très finement
- Fromage parmesan, râpé
- Fromage mozzarella, râpé

Préchauffer le four à 200 °C / 400° F.

Étendre la pâte pour en garnir une plaque de 38 X 25 cm (15 X 10 po) ou une assiette à pizza de 41 cm (16 po)

Verser un filet d'huile sur la pâte et la badigeonner.

Disposer les tranches de lard salé et les porcini marinés sur la pâte.

Répartir le romarin haché ici et là sur la pizza.

Saupoudrer le parmesan râpé puis garnir de mozzarella.

Arroser d'un filet d'huile d'olive.

Cuire jusqu'à ce que la garniture soit à point et la croûte bien dorée.

*\*Pour trancher le lard le plus finement possible, le congeler à moitié, environ 30 minutes puis le trancher finement avec un bon couteau. Tel que Stephano le suggère, on pourra trancher finement le lard salé et en disposer les tranches sur la pizza, à cru.*

On pourra remplacer les porcini marinés par des porcini (cèpes) séchés. Les réhydrater en les couvrant d'eau chaude durant 15 à 20 minutes. Les égoutter et les éponger soigneusement. Les couvrir ensuite d'huile d'olive avant de les utiliser.

