

Cheesy Pizza Nachos

with Mozzarella and Pepperoni

Game Night

20 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 425°F.

Bust out

Baking sheet, measuring spoons, parchment paper, small bowl, large non-stick pan

Ingredients

	4 Person
Pepperoni	175 g
Marinara Sauce	½ cup
Mozzarella Cheese, shredded	1 ½ cups
Green Bell Pepper	200 g
Flour Tortillas	12
Garlic Salt	1 tsp
Salt and Pepper*	
Oil*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Bake tortilla chips

- Cut each **tortilla** into **6 equal wedges**.
- Divide **tortilla wedges** between two parchment-lined baking sheets. Drizzle **1 tbsp oil** over each sheet. Season with **garlic salt** and **½ tsp pepper**, then toss to coat.
- Arrange **tortilla wedges** in a single layer.
- Bake in the top and middle of the oven, rotating the sheets halfway through, until golden and crisp, 5-6 min. (**TIP:** Keep your eye on them so they don't burn!)



Assemble and bake nachos

- Dollop **marinara sauce** over **tortilla chips**, then sprinkle **three-quarters** of the **cheese** over top.
- Top with **pepperoni** and **peppers**. Sprinkle with **remaining cheese**.
- Bake **nachos** in the middle of the oven until **cheese** is melted 2-3, min.



Cook pepperoni and peppers

- Meanwhile, halve **pepperoni**.
- Core, then cut **pepper** into ¼-inch pieces.
- Add **pepperoni** to a large non-stick pan over medium-high heat. Cook, stirring often, until **pepperoni** is slightly crispy and edges have browned, 4-5 min.
- Transfer **pepperoni** to a small bowl.
- Add **peppers** to the same pan over medium-high heat. Season with **salt** and **pepper**. Cook, stirring often, until tender-crisp, 3-4 min.
- Remove the pan from heat.



Finish and serve

- Serve **pizza nachos** directly on the baking sheet. (**NOTE:** Be careful. The baking sheet will be very hot!)

Nachos fromagés à la pizza

avec mozzarella et pepperoni

Soirée de jeu

20 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	4 personnes
Pepperoni	175 g
Sauce marinara	½ tasse
Mozzarella, râpée	1 ½ tasse
Poivron vert	200 g
Tortillas	12
Sel d'ail	1 c. à thé
Sel et poivre*	
Huile*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

1



Cuire les croustilles de tortillas

- Couper chaque **tortilla** en **6 pointes égales**.
- Répartir les **pointes de tortillas** sur deux plaques à cuisson tapissées de papier parchemin. Arroser chaque plaque de **1 c. à soupe d'huile**. Assaisonner de **sel d'ail** et de **½ c. à thé de poivre**. Remuer pour enrober.
- Disposer les **pointes de tortillas** en une seule couche.
- Cuire sur les grilles du haut et du milieu du four, en changeant les plaques de position à la mi-cuisson, jusqu'à ce que les **tortillas** soient dorées et croustillantes, 5 ou 6 min. (**CONSEIL** : Surveillez-les pour éviter qu'elles brûlent!)

3



Assembler et cuire les nachos

- Mettre une cuillerée de **sauce marinara** sur les **croustilles de tortillas**, puis saupoudrer les **trois quarts de fromage** sur le dessus.
- Garnir de **pepperoni** et de **poivron**. Saupoudrer du **reste de fromage**.
- Cuire les **nachos** au milieu du four, jusqu'à ce que le **fromage** ait fondu, 2 ou 3 min.

2



Cuire le pepperoni et le poivron

- Entretemps, couper les **pepperonis** en deux.
- Épépiner le **poivron**, puis le couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Mettre le **pepperoni** dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Cuire en remuant souvent, jusqu'à ce qu'il soit légèrement croustillant et que les bords aient bruni, 4 ou 5 min. Transférer dans un petit bol.
- Mettre le **poivron** dans la même poêle à feu moyen-élevé. **Saler et poivrer**. Cuire en remuant souvent, jusqu'à ce qu'il soit tendre, mais croustillant, 3 ou 4 min. Retirer du feu.

4



Finir et servir

- Servir les **nachos à la pizza** directement sur la plaque à cuisson. (**NOTE** : Attention, la plaque sera très chaude!)