



Pizza de mascarpone, azeitonas e pesto



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



50ml de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva



20gr de Gallo Azeitonas Verdes Fatiadas

- 250gr de farinha com fermento
- 125ml de água morna
- 125gr de queijo mascarpone
- 50gr de queijo feta
- 90gr de cogumelos frescos fatiados
- 100gr de tomate cereja
- 100gr de molho pesto
- 30gr de acelgas em folha
- 1 colher de café de sal grosso

1

Comece por preparar a massa, juntando numa tigela larga a farinha com o sal.

2

Faça um buraco no centro e coloque a água morna aos poucos, juntamente com metade do Azeite Gallo Extra Virgem Reserva.

3

Com a ajuda de um garfo, vá envolvendo até obter uma bola de massa que descole facilmente da vasilha. Se for necessário, junte mais um pouco de farinha.

4

Em seguida, coloque a massa numa bancada polvilhada com farinha, e amasse até que fique macia, elástica e não cole nas mãos.

5

Estique em forma redonda e comece a rechear a pizza, passando o queijo mascarpone em primeiro lugar.

6

Distribua as azeitonas, o tomate cortado em metades, os cogumelos fatiados e pequenos pedaços de queijo feta.

7

Leve ao forno por 10 minutos, a 200°C.

8

Antes de servir, espalhe o pesto e as folhas de acelga, e finalize com o restante Azeite Gallo Extra Virgem Reserva, regando toda a pizza.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem



Azeitonas Verdes Fatiadas

Sem Conservantes

Veja também

Vegetariano Médio Fácil

Couscous de verão com feta e limão

Vegetariano Rápido Fácil

Quinoa com abóbora, espinafres e romã

Vegetariano Médio Fácil

Pizza de cogumelos e trufas

Vegetariano Médio Fácil

Tofu picante com alga nori

Vegetariano Médio Fácil

Falafel



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide