



Pizza grelhada com pêsego e queijo de cabra



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



50ml de Azeite Gallo
Virgem Extra Reserva

- 3 pêsegos ou nectarinas
- 2 embalagens de massa de pizza fresca
- 200gr de queijo de cabra
- 200gr de presunto fatiado fino
- 100gr de rúcula

Modo de Preparação

1

Abra e desenrole as massas de pizza e deixe respirar por 10 minutos.

2

Deite um fio de azeite num grelhador e deixe aquecer durante um minuto.

3

Coloque a massa de pizza sobre o grelhador e deixe cozinhar por cerca de 3 minutos de cada lado.

4

Repita o mesmo processo com a outra massa.

5

Corte os pêsegos em meias-luas grossas e grelhe-os no grelhador.

6

Divida pelas massas de pizza os pêsegos, o queijo de cabra esfarelado, o presunto e a rúcula.

7

Tempere com a pimenta preta acabada de moer.

8

Finalize, regando com Azeite Virgem Extra Reserva.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra

Veja também

Entradas e Petiscos *Rápido* *Fácil*

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Raviolis salteados com aroma de trufa

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos *Rápido* *Fácil*

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide