Pizza grelhada com pêssego e queijo de cabra

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Médio	Médio	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 50ml de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva
- 3 pêssegos ou nectarinas
- 2 embalagens de massa de pizza fresca
- 200gr de queijo de cabra
- 200gr de bacon fatiado fino
- 100gr de rúcula

Modo de preparo

1. Abra e desenrole as massas de pizza e deixe-as respirar por 10 minutos.
2. Coloque um fio de azeite num grelhador e deixe-o aquecer durante um minuto.
3. Coloque a massa de pizza sobre o grelhador e deixe-a cozinhar por cerca de 3 minutos cada lado.
4. Repita o mesmo processo com a outra massa.
5. Corte os pêssegos em meias-luas grossas e grelhe-as no grelhador.
6. Distribua pelas massas de pizza os pêssegos, o queijo de cabra esfarelado, o bacon e a rúcula.
7. Tempere com pimenta preta moída.
8. Finalize, regando com Gallo Azeite Extra Virgem Reserva.

Produtos utilizados

Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

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