



# Pizza grelhada com pêssogo e queijo de cabra



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



50ml de Gallo Azeite Extra  
Virgem Reserva

- 3 pêssogos 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 pêssogos em meias-luas grossas e grelhe-as no grelhador.

6

Distribua pelas massas de pizza os pêssogos, 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide