



Mini pizza de presunto de cru com mussarelas e ovos de codorna



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



A gosto: Gallo Azeite Extra Virgem Reserva

- 2 embalagens de massa de pizza semi pronta
- 50g de queijo mussarela
- 5 colheres de sopa de pesto
- 100g de presunto cru
- 6 ovos de codorna
- Orégano, a gosto

Modo de preparo

1

Abra a massa de pizza semi pronta e espalhe o molho pesto homogeneamente sobre ela.

2

Acrescente a mussarela por cima da massa.

3

Leve as pizzas ao forno, pré-aquecido a 180°C, pelo tempo necessário que diz na embalagem, em seguida, retire-as e abra 3 ovos de codorna por cima de cada pizza. Adicione fatias de presunto cru a gosto e leve ao forno, novamente, por mais 10 minutos.

4

Polvilhe cada pizza com orégano a gosto e regue com Gallo Azeite Extra Virgem Reserva para finalizar.



Dicas do Chef

O produto Gallo que o Chef sugere para esta receita pode ser substituído pelo Gallo Azeite Novo 2019-2020. Experimente e compartilhe suas combinações incríveis!

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