



# Pizza de cogumelos, mozzarella, tomate



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



Q.b. de Gallo Creme com  
Vinagre Balsâmico Modena

- 1 massa de pizza
- 200g de queijo mozzarella ralado
- 100g de gorgonzola
- 200g de cogumelos marron
- 1 cebola roxa em fatias
- 1 dente de alho picado
- 150g de tomate cereja mini alongado
- Q.b. de manjeriçã

## Modo de preparação

1

Estenda a massa de pizza. Por cima coloque o queijo mozzarella e o gorgonzola esfarelado.

2

Espalhe os cogumelos laminados e a cebola por cima e polvilhe com o dente de alho.

3

Tempere com pimenta, sal e leve ao forno pré-aquecido a 200°C.

4

Retire do forno, espalhe o tomate, folhas de manjeriçã e finalize com o creme balsâmico.

5

Sirva de imediato.

## Produtos utilizados



Creme com Vinagre  
Balsâmico Modena

Condimentos

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